

食品健康影響評価のためのリスクプロファイル  
～ 鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli* ～

食品安全委員会  
2018年5月

## 目 次

	頁
概要 .....	2
1. 対象とした微生物・食品の組合せ .....	9
(1) 対象病原体.....	9
(2) 対象食品.....	9
(3) 対象病原体の関連情報.....	9
2. 対象病原体による健康危害解析 .....	16
(1) 引き起こされる疾病の特徴.....	16
(2) 用量反応関係.....	17
(3) 食中毒発生状況.....	20
3. 食品の生産、製造、流通、消費における要因.....	29
(1) 国内.....	29
(2) 海外.....	52
4. 対象微生物・食品に対するリスク管理の状況.....	58
(1) 国内でのリスク管理措置の概要.....	58
(2) 諸外国でのリスク管理措置の概要.....	62
(3) リスクを低減するために取り得る対策の情報.....	70
5. リスク評価の状況 .....	81
(1) 食品安全委員会のリスク評価.....	81
(2) 諸外国のリスク評価等.....	82
6. 問題点の抽出及び今後の課題 .....	91
7. おわりに .....	95
<略語一覧> .....	96
<参照> .....	98
別添資料 1. 検査法.....	112
別添資料 2. 肉用鶏におけるカンピロバクター属菌の薬剤耐性菌の出現状況 .....	114
別添資料 3. GBS の発症機序・国内外の疫学情報等.....	117
別添資料 4. 諸外国のカンピロバクター属菌に関する定量的な規制値・基準値・規格値・ 目標値等 .....	121
別添資料 5. 諸外国の関連情報.....	124

## 概要

食品安全委員会では、2006年10月に当時の最新の知見をとりまとめ、「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル：鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」を公表した。その後、食品安全委員会において自ら食品健康影響評価を行い、2009年6月に「微生物・ウイルス評価書 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」を公表した。本評価では、鶏肉とカンピロバクター・ジェジュニ/コリの組合せについて、現状のリスク及び想定される対策を講じた場合のリスクに及ぼす効果を推定し、カンピロバクター食中毒低減に向けた対策等について示した。

評価後8年が経過したが依然として、カンピロバクター食中毒が減っていないことから、評価後の知見を収集し、食品健康影響評価のためのリスクプロファイルを更新することとした。本リスクプロファイルでは、2018年4月時点において、得られた情報から主要な問題点を抽出するとともに、求められるリスク評価と今後の課題を整理することとした。

本リスクプロファイルの対象病原体は、2009年の評価と同様に *Campylobacter jejuni/coli*<sup>1</sup> とし、対象食品は、国内外の農場で生産され、食鳥処理場で処理後、流通・販売を通じ家庭・飲食店等で消費される鶏肉・鶏内臓（鶏肉等）とした。1. 「対象とした微生物・食品の組合せ」、2. 「対象病原体による健康危害解析」、3. 「食品の生産、製造、流通、消費における要因」、4. 「対象微生物・食品に対するリスク管理の状況」、5. 「リスク評価の状況」として関連情報について項目に分けて整理し、現時点で明らかとなった知見を追記した。さらに、6. 「問題点の抽出及び今後の課題」及び7. 「おわりに」を取りまとめた。以下に、その要約を記載した。

### 1. 「対象とした微生物・食品の組合せ」

*Campylobacter* 属菌は、幅 0.2-0.8 μm、長さ 0.5-5 μm、1~数回螺旋しているグラム陰性菌で、5-10%酸素存在下でのみ増殖可能な微好気性菌である。人に食中毒を引き起こすが、鶏は、*C. jejuni* の腸管内定着によって下痢等を呈することはまれであり、生産段階での生産性にはほとんど影響を及ぼさないものと考えられている。*C. jejuni* は実験的に長期間の培養又は大気中にばく露されると、急速に菌形態をらせん状から球状に変化させ、速やかに VBNC (Viable But Non Culturable cells; 生きているが、人工培地で培養できない仮死状態) となることが知られている。また、酸化ストレスに応答する多数の遺伝子が確認されており、複数の機序によって外界及び宿主内環境に適応していると考えられている。増殖及び抑制条件としては、31~46°Cで増殖し、それ以下では増殖しない。培養液中での増殖至適 pH は 6.5~7.5 であり、2%超の食塩濃度には感受性があり、5~10 時間で死滅する。カンピロバクターは、水の中で数週間生存できる。冷水 (4°C) で数週間生存するが、温水 (25°C)

<sup>1</sup> 本リスクプロファイルでは、評価対象微生物の表記は「*Campylobacter jejuni/coli*」としているが、参照とした文献、管理機関及び自治体等の公表資料等において、「カンピロバクター・ジェジュニ/コリ」、「カンピロバクター」、「*Campylobacter*」、「カンピロバクター属菌」、「*Campylobacter spp.*」とのみ記載されている場合等では、基本的に引用元の表記に沿って用語を使用している。

では数日しか生存できない。カンピロバクターは一般的に空気、乾燥、熱に極めて弱く、速やかに死滅する。*C. jejuni* の 55°C の D 値は 2.12～2.25 分、57°C の D 値は 0.79～0.98 分であり、加熱処理に比較的感受性があることから、通常の加熱調理で十分な菌数<sup>2</sup>の低減が可能である。

対象食品は、国内外の農場で生産され、食鳥処理場で処理後、流通・販売を通じ、家庭・飲食店等で消費される鶏肉等とする。なお、調理中にカンピロバクター属菌に汚染された鶏肉等から、菌が調理器具又は手指から他の食品に移り、それを摂取したことが感染原因と疑われている食中毒があるが、鶏肉等が原因であることには変わりがないため、このような事例も対象とした。

平成 29 年 4 月 1 日から同年 12 月の間に発生した食中毒事例であって、原因施設が判明した事例のうち、平成 30 年 2 月 23 日までに受領した都道府県等の報告（詳報）にて集計を行ったところ、約 9 割の事例（事件数として 95%、患者数として 88%）は、「生又は加熱が不十分な鶏肉・鶏内臓の提供」有り（推定を含む）であった。

## 2. 「対象病原体による健康危害解析」

引き起こされる疾病の特徴としては、汚染された食品を喫食後 1～7 日（平均 3 日）で、下痢、腹痛、発熱、頭痛、全身倦怠感等の症状が認められる。ときにおう吐や血便等もみられる。下痢は 1 日 4～12 回にもおよび、便性は水様性、泥状で膿、粘液、血液を混ざることもしばしばある。カンピロバクター感染症の患者の多くは自然治癒し、予後も良好で特別な治療を必要としない場合が多い。カンピロバクター感染症による死亡例はまれであるとされ、幼児、高齢者又は免疫の低下した者（例えば後天性免疫不全症候群：AIDS のような、既往の他の深刻な疾病に罹患した患者）では、致死となる場合がある。また、合併症として敗血症、肝炎、胆管炎、髄膜炎、関節炎、ギラン・バレー症候群（GBS）等を起こすことがある。なお、関連情報である GBS については、別添資料として取りまとめた。*C. jejuni* は、 $10^2$  オーダー以下の低い菌数でも発症が認められるものと考えられている。また、チャレンジ試験の結果から、*C. jejuni* (CG8421 株)  $1 \times 10^6$  CFU を摂取したグループでは、100% 発症したという報告がある。その他、鶏肉等の需給量及び喫食量データ、食中毒の発生状況に係るデータ、年齢区分によるカンピロバクター感染症に罹患した患者数のデータ、食品寄与率に係る国内外の知見情報等を更新した。カンピロバクター食中毒は、日本で発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、年間 300 件、患者数 2,000 人程度で推移している。カンピロバクター食中毒が食中毒統計に計上されることとなった 1983 年以降、食中毒統計上の死亡事例は認められていない。団体の健康状態を示す指標の 1 つである DALYs（障害調整生存年）の日本における 2011 年の試算結果として、食品由来の *C. jejuni/coli* による感染症の DALYs は 6,064 DALYs と推計された。なお、*Salmonella* sp. は 3,145 DALYs、Enterohemorrhagic *Escherichia coli* (EHEC) は 463 DALYs、*Norovirus* は 515.3

<sup>2</sup> 本リスクプロファイルでは、参照とした文献等において「菌濃度」「菌量」「菌数」となっている評価対象微生物の量を表す記載については、「菌数」という用語を用い、統一している。

DALYs と推計されており、他の感染症と比較しても大きな疾病負荷になっていると考えられている。食品寄与率については、国内では、2010～2014 年の食中毒統計の情報を用いて食品由来疾患の食品寄与率を推定した研究において、*C. jejuni* 及び *C. coli* による食中毒では、鶏肉由来の割合が最も高かった。また、ニュージーランドの疫学調査結果によると最も重要な感染経路として、家きん類の料理の喫食の寄与が挙げられ、米国の分析においても、鶏肉のような幅広く喫食されている食品が重要な感染源とみなされた。

### 3. 「食品の生産、製造、流通、消費における要因」

フードチェーン（生産、製造、流通、消費）の各段階におけるカンピロバクターの汚染実態及び汚染要因については、平成 28 年度の食品安全確保総合調査「カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査」報告書を活用し、最新の国内外の知見等を追記した。生産段階での汚染の要因として、農場内の衛生害虫、鶏舎の洗浄・消毒、飲用水の消毒等の知見を挙げ、汚染実態として、鶏群におけるカンピロバクター保有率、汚染の季節変動等、得られた知見を追記した。食鳥処理段階での汚染の要因として、搬入時、懸鳥～脱羽工程、解体法、とたいの冷却における要因を挙げ、食肉処理施設（加工）、流通・販売での汚染要因では、交差汚染についても言及した。汚染実態として、食鳥処理場、市販鶏肉等の汚染率、汚染菌数データ及び汚染の季節変動について記載した。なお、消費段階の知見には、調理法、二次汚染を含めた消費段階の汚染実態のみならず、消費者の認識等の情報も含めた。海外の知見についても、国内と同様に項目ごとに整理して記載した。

### 4. 「対象微生物・食品に対するリスク管理の状況」

国内外のリスク管理の状況については、現時点までに得られた国内外の論文等で報告されている知見（リスク管理措置及びフードチェーンの各段階におけるリスクを低減するために取り得る対策の情報）を取りまとめた。

リスクを低減するために取り得る対策については、介入措置によって効果的にリスク低減がなされた方法を具体的に記述し、フードチェーンの各段階の関係者が参照できるようにした。

生産段階での対策としては、

- a. カンピロバクターの環境への汚染を減らすため、ヒトや昆虫等による、病原体の外部からの侵入を防ぎ蔓延を防止するための管理手法（バイオセキュリティという。）の強化、
  - b. 鶏のカンピロバクターへの抵抗性の増強（抗菌作用を持つペプチドの投与、ワクチン接種、競合細菌の投与、バクテリオファージ処置、抗菌薬の投与等）、
  - c. 鶏の腸管内のカンピロバクター減少又は除去（抗菌作用を利用するための中鎖脂肪酸の投与等）、
- の 3 つが挙げられる。

食鳥処理及び食肉処理（加工）段階での対策としては、a.区分処理、b.とたいの消毒・殺菌の 2 つが挙げられる。食鳥処理工程を経るごとにとたいのカンピロバクタ

一菌数は減少するが、内臓摘出工程では、カンピロバクターの交差汚染レベルが増加することが指摘されている。

流通・販売段階での対策としては、冷凍処理が挙げられ、 $-20^{\circ}\text{C}$ で14日間冷凍後に *C. jejuni* が  $0.99\text{--}2.24 \log_{10} \text{CFU/g}$  減少した報告、 $-22^{\circ}\text{C}$ で冷凍1日後にカンピロバクター属菌が約  $1 \log_{10} / \text{g}$  減少した報告、 $-25^{\circ}\text{C}$ で冷凍1日以上経過後にカンピロバクター属菌数が約  $1\sim 3 \log_{10} / \text{g}$  程度減少した報告がある。

なお、農場、施設の構造や処理工程の違い及び周辺環境の違い、諸外国の知見については日本との気候や規制の違い等により、リスクの低減効果が異なるため、ここで取りまとめた知見については、全ての農場、食鳥処理場等で同様の効果が得られるとは限らない。

フードチェーン（生産段階、食鳥処理段階、流通段階）の各段階における、諸外国のカンピロバクター属菌に関する定量的な基準値・目標値等は、別添資料として整理した。

## 5. 「リスク評価の状況」

カンピロバクターに係るリスク評価の状況として、食品安全委員会が2009年に実施した食品健康影響評価の概要及び課題点を挙げた。生食割合を80%低減させれば69.6%のリスク低減効果が得られることを示すとともに、各対策の組合せによるリスク低減効果の順位を挙げており、第1位の「食鳥の区分処理+生食割合の低減+塩素濃度管理の徹底」を行うことにより、88.4%のリスク低減効果が得られることを示した。カンピロバクター食中毒の低減に向けた対策については、実行可能性を検討の上、各対策について実現に向けた具体的な対応を早急に進めることが重要であるとした。また、食肉処理場における汚染率・汚染菌数の把握、部位別汚染率の把握、用量反応関係及び発症率の把握等を今後の定量的リスク評価に向けた課題等とした。

海外の情報として、特に2009年以降に公表された国際機関及び諸外国で実施されたカンピロバクターに係るリスク評価を列挙し、その概要を示した。

## 6. 「問題点の抽出及び今後の課題」

*C. jejuni/coli*による感染症の健康被害解析として、2011年の国内のDALYsの試算結果は、ノロウイルス感染症やサルモネラ (*Salmonella* sp.) 感染症等の他の感染症と比較しても大きな疾病負荷になっている。

WHOの評価では、リスク集団として、高齢者、子ども及び免疫の低下した者を挙げており、割合は少ないが、食品由来疾患としてのカンピロバクター感染症による死亡者の報告がある。

ヒトの被害実態を把握するためには、国内の食品由来疾患としてのカンピロバクター感染症の患者数を正確に把握するシステムの構築が今後必要であると考えられる。

カンピロバクターによる鶏肉等の汚染を減少させ食中毒を減らすためには、引き続き、生産段階での衛生管理やバイオセキュリティの徹底（家畜伝染病の侵入防止のためのバイオセキュリティ対策は、ある程度、カンピロバクターの侵入防止にも役立つ）、食鳥処理段階での一般衛生管理及び HACCP システムによる管理が適切に実施されることが重要である。（例 湯漬水の温度の確認、内臓破損を最小限にするための中抜き機の調整、内外洗浄機で洗浄水が確実に中抜きとたいを洗浄しているかの確認、冷却（チラー）水の塩素の濃度、pH、換水量の確認等）

現時点において、生産段階、食鳥処理段階での効果的なリスク管理措置が講じられておらず、加熱用の鶏肉等は、生食又は加熱不十分で喫食すべきではない。

健康被害解析及び鶏肉等の汚染実態調査結果から、厚生労働省及び消費者庁より発出された「カンピロバクター食中毒対策の推進」（平成 29 年 3 月 31 日付け生食監発第 0331 号、消食表第 193 号）の通知内容を事業者が遵守することにより、生食又は加熱不十分の鶏肉等の喫食割合が減少し、食中毒が減少すると考えられる。引き続き、流通段階における表示等及び飲食店における掲示等により加熱の必要性を伝えることは、非常に重要である。

このような状況を念頭に置きつつ、食品安全委員会は、2009 年の食品健康影響評価を踏まえ、1～5 で整理した現状から問題点を抽出し、以下のとおり整理した。

#### <問題点の抽出>

##### （１）定量的な汚染実態の把握が不十分である。

- ① カンピロバクター属菌の菌の特性上（微好気性菌であること、VBNC といった環境中での生存性及び感染環を完全に把握できていないこと等）、コントロールするのが難しい。
- ② 保菌している鶏自体は発症することなく、宿主との共生関係を保っているため、生産段階での鶏の生産性にはほとんど影響を及ぼさない。
- ③ 定量的な検査法が統一されていない。
- ④ フードチェーンに沿って、同一の検査法で継続的に調査された結果（ベースラインデータ）がない。
- ⑤ HACCP 導入前後の汚染実態の変化が把握されていない。

##### （２）カンピロバクター食中毒が減っていない。

##### ○ 加熱用として流通・販売されるべき鶏肉の生食又は加熱不十分な状態での喫食が行われている。

- ① 事業者及び消費者に加熱用鶏肉の生食又は加熱不十分な状態での喫食による食中毒のリスクが十分に伝わっていない。
- ② 食中毒の発生防止のための鶏肉における推定汚染菌数が把握できていない。
- ③ 非汚染鶏肉を区分して製造することについて、インセンティブがない。

##### ○ 効果的に鶏肉の菌数を下げることが困難である。

- ① 生産段階
  - ・ 鶏は感染しても症状を示さない。
  - ・ 決定的なリスク管理措置が見つからない。
  - ・ 陰性鶏群を生産しても、経済的メリットがない。
- ② 食鳥処理・流通段階・調理段階
  - ・ 迅速かつ簡易な検査法がなく、区分処理が困難である。
  - ・ 汚染鶏、鶏肉により容易に交差汚染が起こること、また調理段階において二次汚染が起こることに対する認識が低い。
  - ・ 国産鶏肉は、冷凍よりも冷蔵流通が主体である。

### <今後の課題>

食品安全委員会は、これらの問題を解決するためには、今後、次のような課題について取り組んでいく必要があると整理した。

#### (1) モニタリング計画の策定及び実施

- ・ 迅速、簡便な検査方法の開発を進める。
- ・ 精度管理された検査法で統一的・画一的にモニタリングを実施する。
- ・ フードチェーンの各段階（生産、食鳥処理、流通）における定量的かつ継続的なモニタリングを実施する。

#### (2) 効果的なリスク管理措置の導入及び実施

- ・ 新たなリスク管理技術を開発する。
- ・ 農場における効果的な衛生対策を実施し、検証する。
- ・ 食鳥処理場において HACCP を導入・実施し、検証する。
- ・ 効果的なリスク管理措置の事例等を普及する。

### <求められるリスク評価>

さらに、これらの課題に対する取組が進んだ結果、十分なデータや知見が収集された場合、食品安全委員会に求められるリスク評価を整理した。

#### 「(1) モニタリング計画の策定及び実施」関連

- ① 消費段階までに食中毒が発生しないと推定される菌数を明らかにする。
- ② 菌数が多い汚染鶏肉の流通割合を減らすための菌数目標値及びそのサンプリング計画を策定するために定量的なリスク評価を実施する。

#### 「(2) 効果的なリスク管理措置の導入及び実施」関連

生産、食鳥処理、流通の各段階におけるリスク低減対策の効果の定量的な推定を行う。

なお、リスク評価後の考え得る状況において、想定し得るリスク低減策として、

- ・ 生食の提供を行わないこと、加熱の表示・掲示の徹底

- ・ 定量的リスク評価を踏まえた、流通段階における汚染低減目標の設定
  - ・ 定量的リスク評価を踏まえた、フードチェーンの各段階における効果的なリスク管理措置の提示
- が挙げられる。

## 7. おわりに

カンピロバクター食中毒は、依然として、我が国の食中毒の上位（平成 29 年は事件数首位）を占めており、そのリスク管理は、食品安全の確保に関する施策として最重要事項であるが、生産、食鳥処理、流通・販売、消費のそれぞれの段階でのリスク管理措置や取組が必ずしも効果を上げるに至っていない。

食品安全委員会は、今後、それぞれの段階での措置や取組をより一層効果的に実施するためには、関係者（リスク管理機関、地方自治体、フードチェーンの各段階の関連事業者）が共通の認識を持つため、まずは組織的・計画的に定量的かつ継続的に日本の汚染実態及びヒトの被害実態を把握することが重要であると考えた。

これを受けて、食品安全委員会としては、定量的な汚染実態の把握を進めるために必要な基礎的な研究を行っている。また、データが蓄積されていくためには、関係者が、食品安全委員会で行った研究の成果等も活用して汚染実態の把握を進めることが必要であると考えている。

食品安全委員会は、リスクを広く伝えることにより、効果的な措置や取組が実行されるよう、蓄積されるデータを活用し、リスク評価を実施する所存である。

## 1. 対象とした微生物・食品の組合せ

### (1) 対象病原体

カンピロバクター属菌のうち食中毒の原因となる主な菌種は *Campylobacter jejuni* 及び *Campylobacter coli* であり、1982年に厚生省（現・厚生労働省）においてこの2菌種が食中毒菌に指定されていることから、本リスクプロファイルの対象ハザードは、カンピロバクター属菌の中でも、特に *C. jejuni* 及び *C. coli* とする。（参照1）

### (2) 対象食品

厚生労働省の食中毒統計では、カンピロバクター食中毒では、患者1人の事例の占める割合が高かったが、患者2人以上の事例が増加傾向にある（参照1）。事例の原因食品は、不明の場合がほとんどであるが、鶏肉・鶏内臓（以下、「鶏肉等」という。）の関与が多く指摘されている。原因食品が特定されにくい理由は、食中毒の潜伏期間が長いために、調査時に既に原因食品が消費又は廃棄されていたり、食品中の菌が死滅している場合が多いためと考えられている。2人以上の事例で原因食品が判明したものは焼き肉（焼き鳥）、とりわさ<sup>3</sup>、レバー、鳥刺し、とりたたき等、ほとんどが鶏肉等に関連しており、生もしくは加熱不十分なものが原因であった。このことから、対象食品は、国内外の農場で生産され、食鳥処理場で処理後、流通・販売を通じ、家庭・飲食店等で消費される鶏肉等とする。（参照2、3）

なお、調理中にカンピロバクター属菌に汚染された鶏肉等から、菌が調理器具又は手指から他の食品に移り、それを摂取したことが感染原因と疑われている食中毒があるが、鶏肉等が原因であることには変わりがない。

平成29年4月1日から同年12月の間に発生した事例であって、原因施設が判明した事例のうち、平成30年2月23日までに受領した都道府県等の報告（詳報）にて集計を行ったところ、約9割の事例（事件数として95%、患者数として88%）は、「生又は加熱が不十分な鶏肉・鶏内臓の提供」有り（推定を含む）であった。（参照4）

### (3) 対象病原体の関連情報

#### ①カンピロバクター属菌の分類

*Campylobacter* 属菌は幅0.2-0.8 µm、長さ0.5-5 µm、1～数回螺旋しているグラム陰性菌であり、一端または両端にべん毛を有する。べん毛を使用してコルクスクリュー様（らせん状）の回転運動をする。5-10%酸素存在下でのみ増殖可能な微好気性菌である。2013年現在で26菌種10亜種が報告されており、そのうち19菌種9亜種がヒトから分離された。（参照1、5～7）

*C. jejuni* は哺乳動物の体温（37℃）よりも鳥類の温度帯（42℃）でよく増殖することから、高温性カンピロバクター（thermophilic campylobacter）と呼ばれている（参照8）。

<sup>3</sup> 鶏ささみの刺し身及びささみのわさびあえのこと。新鮮なささみを熱湯にさっと通して氷水で冷やし、そぎ切りにする。周囲は火が通って白いが、中は生でピンク色。これをわさびじょうゆで食べる。（参照. 公益財団法人 日本食肉消費総合センター 用語集）

## ②自然界での分布

カンピロバクター属菌は、多くの哺乳類及び鳥類の消化管、生殖器、口腔内に広く分布している。この中でも *C. jejuni* 及び *C. coli* は哺乳類及び鳥類の消化管に生息し、鶏の保菌率はその他の動物における保菌率から比較すると非常に高い。鶏におけるカンピロバクターの分離率は、最低値 0%～最高値 100%とバラツキが大きい。(参照 6、9)

また、鶏の腸管内容物の保菌数は多い。豚では、*C. coli* が、牛では *C. jejuni* が高率に分離される。(参照 6、7)

## ③汚染機序

*C. jejuni* 及び *C. coli* は家畜、家きん、伴侶動物及び野生動物等の腸管内に定着し、保菌動物自身は発症することなく宿主との共生関係を保っている。ヒトへは菌に汚染された食品及び飲料水を介して感染するほか、保菌動物との接触により感染する。(参照 10)

ハエ・ダニ等の衛生害虫、飼育者の作業靴、飲水用の器具等、飲料水、周辺の川・井戸水、土壌から検出されており、高い汚染率を示した報告もある。また、飼育者及びハエが農場間で媒介する可能性も無視できないとしている(参照 6)。汚染種鶏から孵化した鶏の追跡調査から、カンピロバクターの鶏への感染機序としては、垂直感染よりも水平感染と考えられる(参照 11)。ブロイラー生産チェーンでは、感染親鶏からの垂直感染があることは推測されている(参照 12)。しかし、水平感染の方がもっと起こりやすいとされている(参照 13、14)。また、1群の鶏群内で最初のばく露から 3～7 日以内に 80～100%の鶏に感染が起こるとされる(参照 15、16)。

農場での汚染実態報告から明らかのように、ブロイラー出荷時におけるカンピロバクターの汚染率は高く、大半が腸管に保菌し、糞便等による体表汚染があると考えられる(参照 17)。

鶏の内臓、特に肝臓のカンピロバクター汚染についての研究では、肝臓の汚染は、食鳥処理工程における糞便由来の汚染経路、鶏が生存している間に腸内容物から汚染する経路が有り得るとしているが、肝臓の汚染は表面に限定されたものではなく、肝臓内部からもカンピロバクターが検出されたという報告がある。肝臓内部の汚染経路については、肝臓と胆嚢の間の胆管を介する経路との関連性が示唆されている。(参照 18)

肉用鶏農場において、出荷時より前の 4、5、6 週齢時の盲腸内容物由来検体を用いた分離を試みた結果からは、生産段階(4、5、6 週齢)と比較して出荷時における分離陽性率が著しく高いことから、6 週齢から出荷までの 1～2 週間が養鶏におけるカンピロバクター制御において非常に重要な時期であることが示された。この期間は飼料に抗菌剤を含まない休薬期間であり、当該因子の関連性も示唆された。(参照 19)

## ④病原性

いくつかの菌種は、動物に病原性(牛の流産、羊の伝染性流産等)を示し、人に食中毒を引き起こす。鶏は、*C. jejuni* の腸管内定着によって下痢等を呈することはまれであり、生産段階での生産性にはほとんど影響を及ぼさないものと考えられる(参照 9)。

カンピロバクターによるヒトの下痢症の誘発には、付着・侵入に関与する膜外タンパク、LPS、ストレスタンパク、べん毛、運動性、宿主の M 細胞<sup>4</sup>、鉄獲得機構、細胞傷害性因子等いくつかの要因が病原性因子として関与すると考えられている（参照 20）。

*C. jejuni* の病原性については、これまで腸管定着性と侵入性及び毒素産生性の面から検討されてきた。定着因子として古くから認識されているのが、べん毛及びべん毛タンパク（フラジェリン<sup>5</sup>）である。また、ある種の菌体表層糖タンパクが腸管粘膜細胞との接着に関与しているとの報告もある。毒素産生性については、70-kDa トキシン、サイトトキシン及び細胞壊死性膨化毒素（Cytolethal distending toxin (Cdt)）<sup>6</sup>等の産生の報告もあるが、菌株によってそれらの発現、毒素産生量の差が認められている。病原因子が人の腸炎発症機序に関わるかどうかについては、明確にされていない。（参照 7）

*C. jejuni* 感染症の患者血清を用いて、感染期間中にヒト体内で誘導される遺伝子を検索した研究において、病原性に関連した *ctsE*、Cj1587c といった輸送機能に関連する遺伝子が同定された。*ctsE* は DNA の取り込み及び自然形質転換に必須の II 型分泌系<sup>7</sup> E タンパクをコードすると推定されており、*C. jejuni* の形質転換機能に関連していることが示唆された（参照 21）。

バイオフィーム<sup>8</sup>の形成は、微生物が環境中で生存する際に重要な役割を果たすと考えられている。さらに、*C. jejuni* NCTC11168 株を用いた試験では、5%O<sub>2</sub>、10%CO<sub>2</sub>

---

<sup>4</sup> M 細胞は、抗原取り込み能を有し、腸管上皮に存在する。上皮からの微生物の侵入は主にこの細胞を介して起こる。M 細胞は腸管上皮細胞から特殊に分化した細胞であると考えられている。（参照. 高橋恭子：腸管上皮細胞と腸内細菌とのクロストーク。腸内細菌学雑誌 2011.25:213-219）

<sup>5</sup> フラジェリンは細菌のべん毛の主成分であり、ハエ及び動植物の自然免疫系によって認識される病原因子である（Hayashi F, Smith KD, Ozinsky A, Hawn TR, Yi EC, Goodlett DR et al. : The innate immune response to bacterial flagellin is mediated by Toll-like receptor 5. Nature 2001; 410 (6832): 1099-1103）。

<sup>6</sup> 細胞壊死性膨化毒素。真核生物の細胞周期の進行を干渉する。カンピロバクター属菌については、1988 年に細胞膨化及び細胞毒性を誘導するものとして見出された。（参照. Heywood W, Henderson B, Nair SP: Cytolethal distending toxin: creating a gap in the cell cycle. Journal of Medical Microbiology 2005;54:207-216）

<sup>7</sup> II 型分泌装置を利用する分泌タンパク質は、Sec 又は Tat 膜透過装置によりペリプラズムに移行後、セレクトインと呼ばれる外膜チャネルを通過して菌体外に分泌される（参照. 阿部章夫：病原細菌の分泌装置：その機能と病原性発揮のメカニズム。感染症学雑誌 2009;83(2):94-100）。

<sup>8</sup> 細菌のバイオフィームは、本来、細菌が環境に順応して生き延びていくために形成する集落のありかたの一つである。菌が細胞外に分泌した多糖類、タンパク質、核酸成分の混合体及び菌体からなる構造体等を指すことが多い。このように形成された小集落は成長しながら合体していき、細菌にとっての生活域（マトリックス）を形成し、このようなマトリックスをバイオフィームと総称する。

（参照. Yasuda H: Bacterial Biofilms and Infectious Diseases. Trends in Glycoscience and Glycotechnology 1996; 8(44):409-417）

存在下よりも 20%O<sub>2</sub> 存在下で迅速にバイオフィームが形成されたという報告がある。  
(参照 22)

また、*C. jejuni* は実験的に長期間の培養又は大気中にばく露されると、急速に菌形態をらせん状から球状に変化させ、速やかに VBNC (Viable But Non Culturable cells; 生きているが、人工培地で培養できない仮死状態) となることが知られている。VBNC が感染性を維持しているかどうかには不明な点が多いが、人工培地で培養できなくなった菌を実験動物に経口投与したところ、腸管内から培養可能な菌が回収されたとする報告 (参照 23) があり、環境中での生存性に関与している可能性がある。また、菌が酸素の存在する環境下及び宿主内で生き残るためには、種々の酸化ストレスに打ち勝つ必要があり、*C. jejuni* は活性酸素を過酸化水素に分解する SOD (Superoxide dismutase) 遺伝子 (*sodB* gene) を保有している。*C. jejuni* には酸化ストレスに応答する多数の遺伝子が確認されており、複数の機序によって外界及び宿主内環境に適応していると考えられている。(参照 8、24)

*C. jejuni* は、PerR、Fur、CosR のような酸化ストレス応答の調節タンパクを有しているとされ、また、MarR<sup>9</sup>-型の転写調節因子 RrpA 及び RrpB が *C. jejuni* の酸素及び好気性ストレス応答の調節をしているとする報告がある (参照 25)。

CadF<sup>10</sup> と称されるフィブロネクチンと結合する外側の膜タンパク及び CapA と称される 消化管上皮表面にカンピロバクターが接着する際に必要とされるタンパクは、カンピロバクターの病原性の鍵となる (参照 26)。

## ⑤血清型

*C. jejuni* 及び *C. coli* を対象にした血清型別法として、易熱性抗原と耐熱性抗原による二つのシステムによる型別法が国際型別委員会で承認されている。易熱性抗原による血清型別は、Lior システム<sup>11</sup>に基づき、*C. jejuni* 及び *C. coli* を対象とした手法である。群別に関与する易熱性抗原は、べん毛抗原を含む多糖体抗原等の複合的菌体表層抗原と考えられる。耐熱性抗原による血清型別には、Penner システムが採用されている。本システムは、菌体から 100°C 1 時間加熱して抽出した可溶性抗原をヒツジ赤血

<sup>9</sup> Multiple antibiotic resistance regulator MarR ファミリータンパクは、細菌の代謝、病原性、ストレス応答及び多剤耐性に関連するタンパクの発現を制御する転写調節因子 (参照. Gao Y-R et al: Structural analysis of the regulatory mechanism of MarR protein Rv2887 in *M. tuberculosis*. Scientific Reports 2017;6471:1-13)。

<sup>10</sup> Campylobacter adhesion to Fibronectin, 37 kDa の外側の膜タンパク。宿主への定着及び *C. jejuni* による腸炎の進展に重要な役割を果たすことが示唆されている。(参照. Konkel ME, Christensen JE, Keech AM, Monteville MR, Klena JD, Garvis SG: Identification of a fibronectin-binding domain within the *Campylobacter jejuni* CadF protein. Molecular microbiology 2005;57(4):1022-1035)

<sup>11</sup> Lior 法は、菌体表面に存在するべん毛抗原及び K 抗原様物質等の易熱性抗原の免疫学的特性により型別する方法である (参照. 東京都感染症情報センター: *Campylobacter jejuni* における血清型別法について)。

球に感作し、ホルマリン処理菌を免疫原とした抗血清との受身血球凝集反応で型別するものである。血清型は *C. jejuni* 40 群、*C. coli* 17 群からなる。耐熱性抗原の主体はリポオリゴサッカライド又はポリサッカライドと考えられていたが、その後の研究で、莢膜様多糖体と考えられている。国際的には、Penner 型は「HS」、Lior 型は「HL」と表現されることが多い。(参照 7)

衛生微生物技術協議会レファレンス委員会カンピロバクターレファレンスセンターでは、カンピロバクター菌株を収集し、Lior システムによる *C. jejuni* 血清型別試験を実施している。2005～2008 年には、散発下痢症由来 *C. jejuni* 2,504 株が型別試験に供され、その中の 1,610 株が単独血清型に型別された。最も多かった血清型は LIO4 型で 524 株、次いで LIO10 型で 122 株であった。(参照 27)

熱安定性 (heat stable: HS) 抗原に基づく血清型分類として、*C. jejuni* の血清型として、例えば HS: 19 は、一般にギラン・バレー症候群 (Guillain-Barré Syndrome ; 以下、GBS という。)との関連性が報告されている。GBS 患者から分離された他の血清型として、HS (O) :1、HS:2、HS:4、HS:4 複合体 (4、13、16、43、50)、HS:5、HS:10、HS:16、HS:23、HS:37、HS:41、HS:44、HS:35 及び HS:13/65 の血清型が含まれていることが観察された。(参照 28)

#### ⑥増殖及び抑制条件

*C. jejuni* は 31～46℃で増殖し、至適増殖温度は、42～43℃であり、30℃以下では増殖しない。*C. jejuni* の培養液中での増殖至適 pH は 6.5～7.5 であり、最小発育 pH は pH4.9、最大発育 pH はおよそ pH9.0 である。増殖至適水分活性 ( $a_w$ ) は 0.997 である。30℃以下、47℃以上、pH 4.7 以下又は 2%食塩存在下では増殖することができないとする報告もある。2%超の食塩濃度には感受性があり、5～10 時間で死滅する(参照 16)。*C. coli* は、30.5℃では増殖することができる。(参照 29)

カンピロバクターは、水の中で数週間生存できる(参照 30)。冷水 (4℃) で数週間生存するが、温水 (25℃) では数日しか生存できないとされている(参照 31、32)。

放射線照射に感受性があり、2 kGy の照射で 6 log<sub>10</sub> 減少すると推定されている(参照 16)。100%のリスク減少は、食鳥処理後の(放射線)照射又は加熱調理を産業規模で行うことで達成できる。(参照 30)

カンピロバクターは一般的に空気、乾燥、熱に弱く、速やかに死滅する。調理前に食材を扱う時に手をよく洗う、肉類等は十分に加熱する等の一般的な食中毒対策に加えて、調理器具・器材の洗浄、消毒、乾燥、二次汚染を防ぐ保管、生肉の喫食を避けること等により、予防可能であると考えられる。(参照 33)

市販の鶏ササミ肉 (約 40 g) を鶏肉由来の *C. jejuni* 菌液に浸漬し、菌数が 10<sup>5</sup> CFU/100 g となるように調整し、保存温度別の菌の消長を検討した結果では、25℃保存では菌数は 3 日目に急速に減少し、7 日目には死滅していた。一方で、4℃保存では菌数に大きな変動が見られず 14 日間以上生存し、-20℃保存の場合では徐々に減少したものの 45 日間以上生存した。また、市販鶏肉 30 g のブロック片に *C. jejuni* を 10<sup>4</sup>

CFU/g の菌数となるように調整し浸漬後、160°Cで 240 秒間加熱した場合では完全に菌が死滅した。(参照 34)

別の報告では、市販の生の鶏挽肉 1 g 当たり  $10^6 \sim 10^7$  CFU となるように *C. jejuni* (①血清型 Lior 4 又は②Lior 39) を接種して保存温度別の菌の消長を検討した結果では、25°C保存では、①は1週間後には  $10^4$  CFU/g まで減少し、②は  $5 \times 10^2$  CFU/g 未満にまで減少した。4°C保存では5週間以降急速に減少し、8週間後には 50 CFU/g 未満にまで減少した。一方で、-20°C保存では凍結時に少し減少するものの以降は横ばい状態で推移し、12週間後も  $10^5$  CFU/g 台の菌数であった。(参照 35)

*C. jejuni* の D 値 (最初存在していた菌数を 1/10 に減少させるのに要する加熱時間を分単位で表したものは) は下記の表 1 のとおりであり、加熱処理に比較的感受性があることから、通常の加熱調理で十分な菌数の低減が可能であると考えられる(参照 9)。

表 1. *C. jejuni* の D 値

食品	温度 (°C)	D 値 (分)
加熱調理鶏肉	55	2.12~2.25
加熱調理鶏肉	57	0.79~0.98

(参照 9、29) から引用、作成。

カンピロバクターに自然汚染されたとたいを冷凍後 31 日間 -20°C で保管すると、カンピロバクターは  $0.7 \sim 2.9 \log_{10}$  CFU/g 減少する (参照 36)。

### ⑦薬剤感受性

1998~2004 年の散发事例由来 *C. jejuni* の薬剤感受性は、テトラサイクリン耐性株の割合は 30~40%、ナリジクス酸およびニューキノロン剤耐性株の割合は 30~40% であった。一方、エリスロマイシン耐性株の割合は 1~3% と非常に少なかった。(参照 37)

2005~2008 年に衛生微生物技術協議会レファレンス委員会カンピロバクターレファレンスセンターで収集された散发下痢症由来 *C. jejuni* 2,366 株の薬剤感受性を調べた結果、第一選択薬であるエリスロマイシン耐性株は 0.7%、テトラサイクリン耐性が 35% 及びフルオロキノロン系抗菌薬耐性が 33% であった。同様に収集された *C. coli* 75 株では、エリスロマイシン耐性が 21%、テトラサイクリン耐性が 75% 及びフルオロキノロン系抗菌薬耐性が 63% であった。(参照 27)

また、2006~2015 年度には、農林水産省動物医薬品検査所及び独立行政法人肥飼料検査所において家畜由来細菌の抗菌性物質感受性実態調査が行われており、カンピロバクターの薬剤耐性菌の出現状況も調査されている。2010~2015 年度では、供試されたブロイラー由来 *C. jejuni* の耐性率は、0~53.1% であった。2015 年度に耐性率の高かった薬剤は、テトラサイクリン (TC) (53.1%)、アンピシリン (ABPC) (41.9%)、

ナリジクス酸 (NA) (24.5%)、シプロフロキサシン (CPFX ) (24.5%)であった。一方、ストレプトマイシン (SM)、クロラムフェニコール (CP)、エリスロマイシン (EM) に対する耐性率は 0.0%であった。調査結果の詳細については、別添資料 2 の表 1 に示す。(参照 38)

## 2. 対象病原体による健康危害解析

### (1) 引き起こされる疾病の特徴

#### ①症状及び潜伏期間

汚染された食品を喫食後1～7日（平均3日）で、下痢、腹痛、発熱、頭痛、全身倦怠感等の症状が認められる。ときにおう吐や血便等もみられる。下痢は1日4～12回にもおよび、便性は水様性、泥状で膿、粘液、血液を混ざることもし少ない。（参照6）

カンピロバクター感染症の患者の多くは自然治癒し、予後も良好で特別な治療を必要としない場合が多い。カンピロバクター感染症による死亡例はまれであるとされ、幼児、高齢者又は免疫の低下した者（例えば後天性免疫不全症候群：AIDSのような、既往の他の深刻な疾病に罹患した患者）では、致死となる場合がある。（参照39、参照40）

致死率は低く、致死となった事例の大部分は高齢者又は併存症<sup>12</sup>の場合であったとされ、致死率を0.024%と推定した海外の報告がある（参照41）。

合併症としては、敗血症、肝炎、胆管炎、髄膜炎、関節炎、GBS等を起こすことがある。（参照39）

都市立感染症指定医療機関集計によると、入院患者の便の性状は水様便が90%で、さらに血便が48%、粘液便が25%にみられた。患者の87%に腹痛、38%に嘔吐がみられ、最高体温は平均38.3℃であった。（参照6）

カンピロバクター食中毒の患者は、排菌が数週間（4週間位）に及ぶこともあるため、ヒトーヒトでの感染例がある。（参照6）

なお、ヒトーヒト感染は、糞口経路又は媒介物を通じて起こり得るとされているが、主たる感染経路ではない（参照42、43）。ヒトーヒト感染の寄与について、英国の1992～2009年の集団事例143件を調査した結果では、3%（143件中5件）であった。また、ニュージーランドで行われたカンピロバクター感染症の詳細な疫学・遺伝子型データを組合せた研究結果では、ヒトーヒト感染の寄与は4%と結論付けられた。その他、オーストラリア及びオランダでもヒトーヒト感染の寄与は類似していたとする報告がある。（参照43）

#### ②治療法

患者の多くは自然治癒し、予後も良好である場合が多く、特別な治療を必要としないが、重篤な症状や敗血症等を呈した患者では、対症療法と共に適切な化学療法が必要である。第一次治療薬としてエリスロマイシン(EM)等のマクロライド系薬剤が推奨される。（参照9、33）

抗菌薬は、深刻な症状を引き起こすリスクの高い、免疫の低下した又は他の疾病に罹患した患者等に使用される。アジスロマイシン及びフルオロキノロンが汎用されてきたが、フルオロキノロン系薬剤に耐性を示す菌株が出現している。（参照44、45）

<sup>12</sup> 併存症 (Comorbidity) : 他疾患を併発している疾患 (参照. 金子猛 : 併存症. 日本内科学会雑誌 2015. 104(6): 1089-1097)。

## <ギラン・バレー症候群>

ギラン・バレー症候群(GBS)は1919年にGuillainとBarréおよびStohlによって記載された急性突発性多発根神経炎であり、神経根や末梢神経における炎症性脱髄疾患である。発症は急性に起き、多くは筋力が低下した下肢の弛緩性運動麻痺から始まる。典型的な例では下肢の方から麻痺が起こり、だんだんと上方に向かって麻痺がみられ、歩行困難となる。四肢の運動麻痺の他に呼吸筋麻痺、脳神経麻痺による顔面神経麻痺、複視、嚥下障害がみられる。運動麻痺の他に、一過性の高血圧や頻脈、不整脈、多汗、排尿障害等を伴うこともある。数週間後に回復が始まり、機能も回復する。ただし、呼吸麻痺が進行して死亡する場合もある。GBSの15～20%が重症化し、致死率は2～3%であると言われている。GBSにはさまざまなサブタイプがあり、その一つにフィッシャー症候群(Fisher syndrome 又は Miller Fisher syndrome; 以下、FSという。)がある。GBSは発症1～3週前に感冒様ないし胃腸炎症状があり、肝炎ウイルス、サイトメガロウイルス、EBウイルス等のウイルスやマイコプラズマによる先行感染後が疑われていたし、これらの微生物による感染が証明された症例もある。カンピロバクターとGBSとの関わりは、カンピロバクター腸炎の病原診断が一般化してきた1980年代になってからである。最初の症例は1982年に英国において45歳の男性がカンピロバクターによる下痢症状がみられてから15日後にGBSを起こしたとする報告を契機に注目されるようになった。(参照6、17)

GBSの先行感染として*C. jejuni*感染がよく知られているものの、実際には最も多い先行感染は上気道感染であり、病原体は特定できないことが多いとされる。下痢が先行感染症状である場合は*C. jejuni*感染の頻度が高いとする報告もある。(参照46)

カンピロバクターとGBSに関する発症機序及び疫学調査結果は国内外で報告されており、別添資料3として取りまとめた。

## (2) 用量反応関係

### ①発症菌数 等

用量反応に関する報告は、若年成人ボランティアに菌を混ぜた牛乳を投与した負荷試験によると、800個の菌の摂取によっても下痢が起こった(感染が認められた)と報告されている(参照47)。

Teunisら(2005)の検討では、菌数が少ないと感染リスクも低くなるわけではない可能性が示唆されている。(参照47、48)

また、一例ではあるが、*C. jejuni*を $5 \times 10^2$ 個、牛乳に加えて飲んだ結果として、下痢と腹痛を発症したとの報告がある。これらのことから、 $10^2$ オーダー以下の低い菌数でも発症が認められるものと考えられる(参照9、49)。

また、オランダのNautaら(2009)は、カンピロバクターのリスク評価において種々の用量反応モデルを示した(参照50)。また、Tribbleらの行ったチャレンジ試

験（2009）によると、*C. jejuni*（CG8421株） $1 \times 10^6$  CFUを摂取したグループでは、100%発症し、 $1 \times 10^5$  CFUを摂取したグループでは、93%が発症したという報告がある（参照 51）。

さらに、過去に公表された複数の研究：ヒトのチャレンジ試験 4 報、非ヒト霊長類のチャレンジ試験 5 報及び自然感染事例として集団事例 4 報（未殺菌乳を原因とする事例）の研究結果を統合し、解析した Teunis ら（2018）の報告がある。集団事例では、乳中の菌数の推定が低いため、低用量での発症率が高く導き出された。解析の結果、様々な *C. jejuni* 菌株で、異なる宿主であっても感染の感受性に差異は示されず、実験的感染のヒトチャレンジ試験、非ヒト霊長類のチャレンジ試験でもカンピロバクター感染の用量反応関係は類似しており、自然感染モデルとして解析に用いられた集団事例でも類似した用量反応関係を示していた。急性のカンピロバクター感染症の発症リスクについては、実験的感染のヒトチャレンジ試験と非ヒト霊長類のチャレンジ試験で差異は認められなかったが、これらの実験的感染例と比較し、自然感染としての集団事例では、急性のカンピロバクター感染症を引き起こすために必要な菌数（用量）は低いことが示された。自然感染のリスクが高い理由としては、高感受性宿主の選択バイアスがかかっているといった宿主側の因子が考えられた。実験的感染例と自然感染としての集団事例の間の用量反応関係の差異は、免疫に関連していると考えられ、このような差異を理解するためには、感染と発症に係る宿主と病原体との関係についての用量反応モデルが必要であるとした。（参照 52）

## ②鶏肉の需給量、消費量及び喫食量

### a. 鶏肉の需給量

食肉供給量のうち鶏肉の占める割合は、3割強を占めており、微増の状況にある（参照 9、53）。

2012年度～2016年度の鶏肉の生産量及び輸入量について、以下の表 2 に示した。生産量は微増傾向で推移している。輸入量は 2014 年度、2015 年度に増加し、2016 年度は横ばい状態となっている。（参照 54-56）（農林水産省「食鳥流通統計」、財務省「貿易統計」、独立行政法人農畜産業振興機構調べ）

表 2. 鶏肉の生産量及び輸入量（2012 年度～2016 年度）（単位：トン）

年度	生産量	輸入量
2012	1,461,505	422,898
2013	1,471,593	405,645
2014	1,501,849	498,654
2015	1,530,541	550,892
2016	1,547,321	525,767

注 1：生産量は骨付き肉ベース。

注 2 : 成鶏肉を含む。

注 3 : 輸入量には鶏肉以外の家きん肉を含まない。

(参照 54-56) から引用、作成。

## b. 鶏肉の消費量

全国 1 人当たりの家計消費に基づく鶏肉の重量 (実数) は、2014 年度は 5,117 g 及び 2015 年度は 5,278 g であった (参照 56~58)。

また、日本人の個人に対して 1 日の調査による日本人の平均摂取量の推計値が算出されている。食品群別平均摂取量として、「鶏肉」は 18.93 g、農産物・畜水産物平均摂取量として、「鶏・肉」は、18.698 g、「鶏・肝臓」は 0.676 g、「鶏・皮」は 0.042 g、「鶏・軟骨」は 1.769 g、「鶏・その他食用部分」は 0.112 g とされている。(参照 59)

## c. 鶏肉の喫食量

2007 年 3 月に日本全国の満 18 歳以上の一般個人 (回答者 3,000 人) を調査対象とし、インターネット調査により喫食行動の実態を調査した結果のうち、鶏肉及び鶏の内臓肉の一度の喫食量を調査した結果を以下の表 3 及び表 4 に示した。鶏肉の一度の喫食量は 100 g~200 g (計 76.8%) が中心であり、鶏の内臓肉の一度の喫食量は 100 g 程度 (33.6%) 及び 50 g 以下 (30.3%) が中心であった。いずれも一度の喫食量は女性より男性が多かった。鶏肉料理を「まったく食べない」とした人は 2.3% であり、鶏肉の喫食者率は 97.7% であった。鶏の内臓肉を「まったく食べない」とした人は 29.0% であり、喫食者率は 71.0% であった。(参照 60)

表 3. 鶏肉の一度の喫食量

鶏肉の一度の喫食量	割合 (%)	(回答数 (人) : 2,690)
50 g 以下	6.2	
100 g 程度	28.9	
150 g 程度	26.5	
200 g 程度	21.4	
250 g 程度	6.7	
300g 程度	5.4	
350 g 程度	1.3	
400 g 程度	1.6	
450 g 程度	0.5	
500 g 以上	1.6	
合計	100	

\*グラムのみやす : 鶏肉唐揚げ (小) 1 個 40 g、骨付きフライドチキン 1 個 50 g

(参照 60) から引用、作成。

表 4. 鶏の内臓肉の一度の喫食量

鶏の内臓肉の一度の喫食量	割合 (%)	(回答数 (人) : 2,131)
50 g 以下	30.3	
100 g 程度	33.6	
150 g 程度	16.4	
200 g 程度	11.8	
250 g 程度	2.7	
300 g 程度	2.5	
350 g 程度	0.7	
400 g 程度	1.3	
450 g 程度	0.2	
500 g 以上	0.6	
合計	100	

\*グラムのみやす：焼き鳥レバー串 1串 40g

(参照 60) から引用、作成。

なお、同調査では、生又は湯通しでの鶏肉の喫食機会がある人が 21.7%を占め、また、加熱不十分な鶏肉を喫食する場合の対処として、そのまま食べる人は 6.6%、再加熱してもらう人は 83.1%であった (参照 60)。

### (3) 食中毒発生状況

#### ①国内

日本国内におけるカンピロバクター腸炎の発生状況は、食品衛生法に基づく食中毒統計、地方衛生研究所・保健所での病原菌検出報告 (病原微生物検出情報) 及び都市立感染症指定医療機関 (13 大都市 16 病院) に入院した感染性腸炎患者調査報告 (感染性腸炎研究会) により把握されている。(参照 27)

カンピロバクター食中毒は、日本で発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、年間 300 件、患者数 2,000 人程度で推移している。最近では、屋外で飲食店が食肉を調理し提供するイベントで加熱不十分な鶏肉を提供し、500 名を超える患者が発生した。(参照 61)

カンピロバクター食中毒が食中毒統計に計上されることとなった 1983 年以降、死亡事例は認められていない。

2006～2017 年の事件数ならびに患者数を表 5 に示す (参照 2、4)。

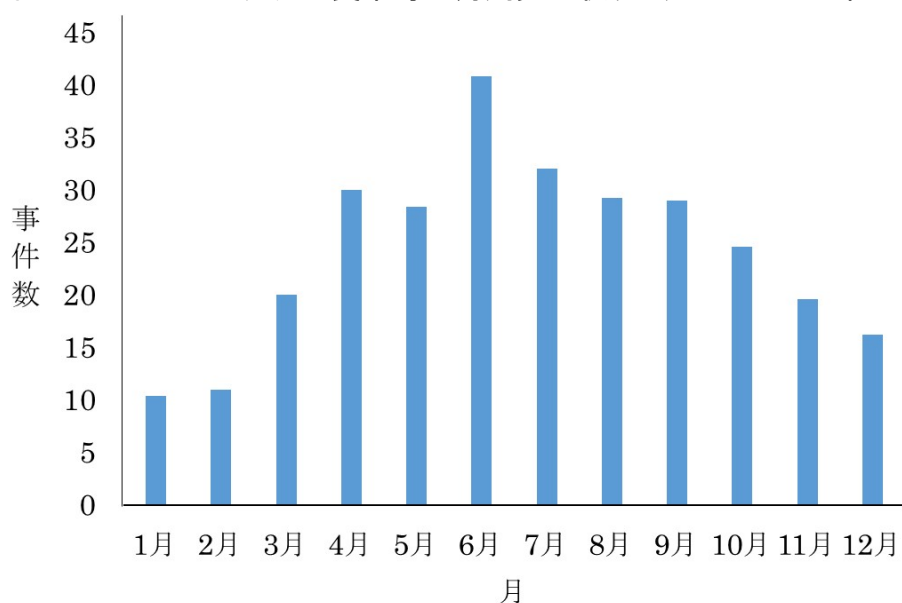
表 5. カンピロバクター食中毒発生状況

年	事件数 (件)	患者数(人)	死者数(人)
2006	416	2,297	0
2007	416	2,396	0
2008	509	3,071	0
2009	345	2,206	0
2010	361	2,092	0
2011	336	2,341	0
2012	266	1,834	0
2013	227	1,551	0
2014	306	1,893	0
2015	318	2,089	0
2016	339	3,272	0
2017	320	2,315	0

(参照 2、4) 厚生労働省公表資料から引用、作成。

カンピロバクター食中毒は年間を通して発生しているが、図 1 に示したとおり、厚生労働省食中毒統計資料に基づきカンピロバクター食中毒の月別発生状況を調べた結果、2012～2016 年の平均事件数として、6 月を中心として多く発生している傾向があるが周年での発生が認められた (参照 2、62)。

図 1. カンピロバクター食中毒の月別発生状況 (2012～2016 年の平均事件数)



(参照 2、62) から引用、作成。

カンピロバクター食中毒における患者の喫食調査及び施設等の疫学調査結果からは、主な推定原因食品又は感染源として、生の状態及び加熱不足の鶏肉、調理中の取扱い不備による二次汚染等が強く示唆されている。平成 27 年に国内で発生したカンピロバクター食中毒のうち、原因食品として鶏肉が疑われるもの（鶏レバー、ささみ等の刺身、鶏肉のタタキ、鶏わさ等の半生製品、加熱不足の調理品等）が 92 件認められている。（参照 61）

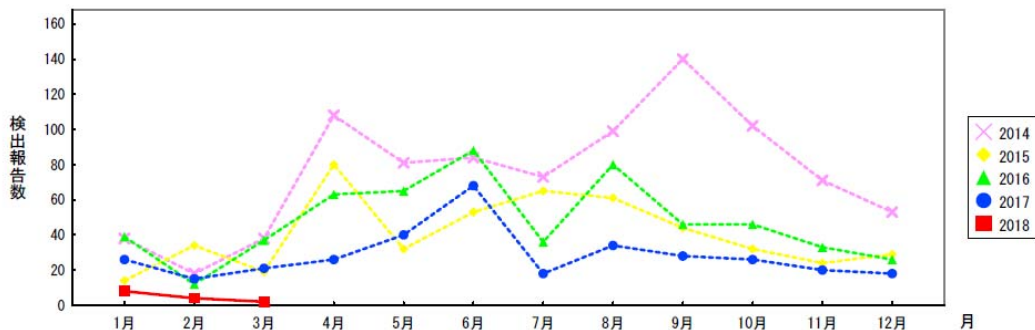
平成 28 年に国内で発生したカンピロバクター食中毒（原因施設及び摂取場所が不明を除く。）297 件のうち、原因食品・発生要因で鶏肉又は鶏内臓が推定されたと報告されている件数は、102 件であった。その中で、生食等（鶏刺し等）を原因とするものは 48 件（47%）、表面加熱（タタキ）及び加熱不十分を原因とするものは 33 件（32%）及び交差汚染が考えられる事例は 3 件（3%）であった。（参照 63）

また、病原微生物検出情報として、2014～2018 年（2018 年 3 月 12 日現在）に報告された月別カンピロバクター分離報告数を以下の図 2 に示す。（参照 64）

図 2. カンピロバクター 月別分離報告数、過去 4 年間との比較、2014～2018 年  
（病原微生物検出情報：2018 年 3 月 12 日現在）

カンピロバクター月別分離報告数、過去4年間との比較、2014～2018年  
（病原微生物検出情報：2018年3月12日 作成）

\*各都道府県市の地方衛生研究所等からの分離報告を図に示した



\*データは、地方衛生研究所（地衛研）・保健所から感染症発生動向調査（NESID）病原体検出情報に登録された情報に基づく。感染症発生動向調査の定点及びその他の医療機関、保健所等で採取された病原体の情報が含まれる。

（参照 64） から引用、作成。

感染症法に基づく届出には、カンピロバクター感染症<sup>13</sup>としての届出がないため、カンピロバクター感染症としての報告はない。

以下にカンピロバクター腸炎及びカンピロバクター感染症に関する発生状況の知見をまとめる。

都市立感染症指定医療機関集計によると、1995～1998年にカンピロバクター腸炎で入院した患者214例の年齢分布は0～9歳が35%と最も多く、次いで20～29歳が33%、10～19歳が17%で、30歳以上は少なかった。性別では男性の方がやや多かった(参照6)。

日本感染性腸炎学会における2015年度総合報告資料によると、都市立感染症指定医療機関における、2013～2015年のカンピロバクター感染症による入院事例の患者年齢と性別は以下の表6のとおりであったと報告されている。2013～2015年の集計では、年齢分布では、0～9歳が15%、20～29歳が31%、10～19歳が20%と20～29歳の年齢群が最も多かった。性別では、1995～1998年と同様に、男性の方がやや多かった。(参照65)

表6. カンピロバクター感染症による入院事例の患者年齢と性別 (2013～2015年)  
患者数 (人)

年 齢 ／年	0	1～ 4	5～ 9	10～ 14	15～ 19	20～ 29	30～ 39	40～ 49	50～ 59	60～ 69	70～	不明	合計	女性	男性
2013	0	5	2	3	12	19	7	4	2	3	7	0	64	30	34
2014	0	4	9	8	10	32	7	5	1	2	14	1	93	44	49
2015	1	5	12	12	7	29	9	7	5	1	12	1	101	46	55
計	1	14	23	23	29	80	23	16	8	6	33	2	258	120	138
%	0.4	5.4	8.9	8.9	11.2	31.0	8.9	6.2	3.1	2.3	12.8	0.8	100	46.5	53.5

(参照65) から引用、作成。

<sup>13</sup> ヒトのカンピロバクター感染症は胃腸炎症状を主たる臨床像とし、その原因菌の95～99%は *C. jejuni* で、*C. coli* は数%に止まるとされている。また、敗血症や髄膜炎、膿瘍等の検査材料から分離されるカンピロバクターは *C. fetus subsp. fetus* であることが多い。カンピロバクター感染症は、*C. jejuni* 腸炎、又は *C. jejuni* 食中毒とほぼ同義語という見方もある。また、カンピロバクター感染症の感染症法における取扱いは、定点報告対象(5類感染症)の「感染性胃腸炎」とされている。感染性胃腸炎とは、細菌又はウイルスなどの感染性病原体によるおう吐、下痢を主症状とする感染症であり、原因はウイルス感染(ロタウイルス、ノロウイルスなど)が多い(参照. 厚生労働省: 感染性胃腸炎)。指定届出機関(全国約3,000か所の小児科定点医療機関)は週毎に保健所に届け出なければならないとされている。(参照. 高橋正樹、横山敬子: カンピロバクター感染症とは。IDWR 2005;19)

一般的に食中毒及び感染症は、小さな子ども、高齢者等の体の抵抗力が比較的弱い年齢層や、病中・病後等で免疫機能が低下している状態の者が罹患しやすいとされている。日本では、都市立感染症指定医療機関集計によると、1995～1998年にカンピロバクター腸炎で入院した患者の年齢分布では、9歳以下の子供に多かった（参照6）が、その後2013～2015年の集計では、20～29歳の年齢集団が最も多かった（参照65）。カンピロバクター食中毒の場合は、0歳～4歳の子供と15歳～25歳の青年の患者が多く報告されている。青年の感染事例が多いのは、抵抗力の有無よりも、海外旅行での食べ物やバーベキュー等の飲食の機会の多さが原因ではないかと考えられている。（参照66）

国内のカンピロバクター感染症患者数について、アクティブサーベイランスを取り入れて推定した調査結果がある。宮城県内をカバーする臨床検査機関2機関のデータ及び全国をカバーする臨床検査会社3社のデータから求めた2006～2013年のカンピロバクターの年間検出数データに、各検査機関の人口のカバー率、住民電話調査で求めた有症者の医療機関受診率及び受診者の検便実施率を組合せたモデルを作成し、モンテカルロシミュレーション法により患者数の推定を行った。その結果、食中毒統計の報告患者数と比較すると、その約280～4,700倍の患者が実際に存在する可能性が示唆された。宮城県内で行われた臨床検査機関での下痢症検便検体からの原因菌の検出状況及び当該地域住民2,000人への電話調査に基づき、カンピロバクターによる下痢症の年間患者数を推定した研究結果を日本全国に外挿した場合の患者数を求めたところ、2005年度は1,545,506人、2006年度は1,644,158人と推定された。当該研究では、2年間の平均患者数が年間約160万人であるとして、患者の発生率は10万人当たり1,333人と推定された。また、2013年の全国データからカンピロバクターを原因とする食中毒患者数を試算した結果からは、患者の発生率は10万人当たり5,027人と推定された。（参照9、67～69）

カンピロバクター腸炎による死者数については、人口動態統計<sup>14</sup>に、死亡数、性・死因（死因基本分類別）の数値が示されている。1997～2016年における死者数は計7名（男性4名、女性3名）であった。なお、死亡者<sup>15</sup>の報告のあった当該年において、食中毒統計上は死亡者の報告はなかった。（参照70）

食品由来疾患の感染源としての食品寄与の知識は、食品安全に係る介入及び管理措置の優先付けに必要であるといえる。食中毒事例のデータに基づいた日本における食品寄与についての予測モデルを構築するため、2000～2009年に報告された13,209の食中毒事例データを基に、各病原体についての食品寄与率を解析した結果、カンピロバクター感染症では、鶏肉が最も重要な感染源と推定された。（参照71）

<sup>14</sup> 人口動態統計の死者とは、戸籍法（昭和22年法律第224号）第86条に基づく死亡の届書に添附する医師等の死亡診断書の死因に「カンピロバクター腸炎」と記載されたもの。食中毒統計と収集方法が異なり、数値等が異なる場合がある。

<sup>15</sup> 指定届出機関の医師が感染性胃腸炎により死亡したと判断した場合には、感染症法の法第14条第2項の規定による届出を週単位で、翌週の月曜日に届け出なければならぬとされている（参照、厚生労働省：感染性胃腸炎）。

2010～2014年の食中毒統計の情報を用いて、食品由来疾患の食品寄与率を推定した研究において、*C. jejuni*及び*C.coli*による食中毒では、鶏肉由来の割合が最も高かった。(参照72)

なお、「カンピロバクター腸炎」では原因食品として鶏肉が圧倒的に多く90%を占めるとする報告もある(参照73)。

食品由来疾患は、総体的にみれば死亡率は高くないものの、患者の健康的生活の質を低下させ、公衆衛生上重要な懸案事項と考えられている。DALYs

(disability-adjusted life years: 障害調整生存年)は、集団の健康状態を示す指標の1つであり、保健医療対策への資源配分の評価指標として、食品安全行政の施策立案における優先順位決定等に諸外国でも利用されつつある。DALYsは、YLL

(Years of Life Lost: 生命損失年数; ある健康リスク要因が短縮させる余命を集団で合計したもの)及びYLD (Years of Life Lived with a Disability: 障害生存年数; ある健康リスク要因によって生じる障害の年数を集団で合計したもの)の合計で求められる(DALYs=YLL+YLD)。日本における食品由来の*C. jejuni/coli*による感染症のDALYsを試算<sup>16</sup>した結果、2008年は4,348 DALYs (YLL: 79+ YLD: 4,269)及び2011年は6,064 DALYs<sup>17</sup> (YLL: 97+ YLD: 5,968)と推計された。なお、本試算では、食品由来の*C. jejuni/coli*だけではなく、*Salmonella* sp.、Enterohemorrhagic *Escherichia coli* (EHEC)、*Listeria monocytogenes*及びNorovirusでも推計が試みられており、調査した感染症の中で最も大きな疾病負荷になっていることがわかっている。2011年の推計結果について、以下の表7に示した。(参照74)

表7. 2011年の日本における食品由来の*C. jejuni/coli*、*Salmonella* sp.、EHEC、*Listeria monocytogenes*及びNorovirusのYLD、YLL及びDALYsの推計結果

2011年	YLL	YLD	DALYs
<i>C. jejuni/coli</i>	97	5,968	6,064
<i>Salmonella</i> sp.	166	2,979	3,145
Enterohemorrhagic <i>Escherichia coli</i> (EHEC)	252	211	463
<i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>	3,763.9	15.5	3,779.4
<i>Norovirus</i>	457.0	58.2	515.3

(参照74)から引用、作成。

<sup>16</sup> YLL、YLD、DALYsの試算では、*C. jejuni/coli*については、1. 胃腸炎【①医療機関(一般診療)を受診している又は②医療機関を受診していない】、2. 後遺症【①GBS: GBS(軽症)又はGBS(重篤)、②反応性関節炎及び③炎症性腸疾患(IBD)】を被害実態の項目に挙げて推計している。(参照、研究代表者 渋谷健司 他:平成26年度厚生労働科学研究費補助金「食品の安全確保推進研究事業 食品安全行政における政策立案と政策評価手法等に関する研究」)

<sup>17</sup> DALYs、YLD、YLLの各数値は、小数点以下を四捨五入した表記となっているものがある。

## ②海外

カンピロバクター感染症の感受性集団について、WHOの2009年の評価では、感染症としてのリスク集団として、高齢者、子ども及び疾病に罹患し免疫が低下した者を挙げている（参照20）。

開発途上国では、公衆衛生上の影響として、特に1歳未満の子どもはカンピロバクターの感染に高い感受性を示し、4歳以下の子どもは全体的に高いリスクがあるとしている。年齢の大きい子ども及び成人では、感染事例数は低下する。（参照20）

先進国では、全ての年齢集団がカンピロバクター感染症に罹患する可能性があるとしている。ノルウェー、デンマーク、アイスランド、フィンランド、ニュージーランド、英国・ウェールズ及び米国のように、多くの国では、0～4歳の子ども及び青年におけるカンピロバクター感染症の報告割合が高いことが示されている。カンピロバクター感染症における子どもの罹患率の高さは、感受性の高さ、ペットからのばく露、又は成人と比べて親が医療機関で治療を受けさせる頻度が高いため、大人よりも届出割合が高いことを反映した可能性が示されている。一方で、15～25歳の青年は、旅行等の活動を通じて他の年齢集団よりも高頻度のばく露、又は、より感受性が高いのではないかと考えられている。このように青年の感染事例が多い理由として、青年期では、他の年齢集団よりも旅行等の活動及びウォータースポーツを含むレクリエーション活動が多いこと及び高リスクな食品のばく露の増加によるものと示唆されている。さらに、自分自身で食品を準備して調理を習得する過程で、安全に食品を取り扱えていない結果もあり得るとしている。（参照20）

WHO は、食品由来疾患を対象に Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG)と称する組織を設立し、世界及び地域における疾患への食品の寄与について推定している。2010 年における食品由来疾患の発生、死亡数、DALYs 等を推定する研究が行われた結果、カンピロバクター属菌による食品由来疾患としての 2010 年の患者数を推定すると 95,613,970 人（95%信頼区間値は 51,731,379～177,239,714 人）、死亡者数を推定すると 21,374 人（95%信頼区間値は 14,604～32,584 人）、DALYs は 2,141,926 DALYs（95%信頼区間値は 1,535,985～3,137,980 DALYs）、YLDs は 442,075（95%信頼区間値は 322,192～587,072 YLDs）及び YLLs は 1,689,291（95%信頼区間値は 1,141,055～2,652,483 YLLs）とされた。（参照 75、76）

また、諸外国におけるカンピロバクター感染症における食品の寄与率は、以下の表 8 に示したとおり、約 30～80%であった（参照 16）。

表 8. 諸外国におけるカンピロバクター感染症への食品寄与率

国	食品寄与率 (%)
米国 (1999 年)	80
英国 (2002 年)	80
オランダ (2002 年)	30~80
オランダ (2008 年)	42
フランス (2004 年)	80
オーストラリア (2005 年)	75

(参照 16) から引用、作成。

米国FSISの公表資料では、カンピロバクター感染症には、誰でも罹患する可能性があるとしている。なお、食品由来疾患に罹患するリスクが高い集団として、乳児、幼児、妊婦、胎児、高齢者及び免疫の低下した者が挙げられている (参照 77)。

また、米国の 10 の地域における Foodborne Diseases Active Surveillance Network (FoodNet)の調査結果によると、2014 年の予備的なデータとして、食品由来疾患としてのカンピロバクター感染症として検査室で確認された患者数は 6,486 人、人口 10 万人当たりの発症者数は 13.45 人であった。入院者数は 1,080 人 (入院率は 17%) 及び死亡者数は 11 人 (死亡率は 0.2%) であった。(参照 78)

2015 年の欧州 32 か国 (28 の欧州連合 (EU) 加盟国及び 4 の非加盟国) で報告されたヒトの細菌性胃腸炎のうち、カンピロバクター属菌は最も頻繁に報告される病原体とされた。確認された報告患者数は 229,213 人で、人口 10 万人当たりの患者数は 65.5 人であった。死亡率は低く 0.03%であった。(参照 79)

ニュージーランドの疫学調査結果によると、ニュージーランドでは、夏期に感染事例のピークがあり、患者の中で小さな子供及び青年の占める割合が高いこと及び集団事例として報告された事例の比率が低いといった、諸外国と類似した傾向にあった。食品寄与についての分析では、感染源及び感染経路として家きん類の寄与が引き続き重要であることが示されている。最も重要な感染経路として、家きん類料理の喫食の寄与が挙げられているが、職業、海外旅行、農村部の居住環境、レクリエーションの水及びその他の食品の喫食もヒトの感染及び発症に寄与していると言及している。(参照 80)

ニュージーランドでは、2002~2005 年に食品由来疾患のリスクランキングプロジェクトが行われ、カンピロバクター感染症の中で食品由来の伝播の割合としては、最確値として 57.5% (最小値 37.1%~最大値 69.6%) と試算された。(参照 81)

また、ニュージーランドでは 2007/2008 年に家きん類産業への介入措置を行っており、カンピロバクター感染症の寄与率について、ニュージーランドのマナワツ地方における家きん類産業への介入措置の前後の調査結果報告が示されている。家きん類産業への介入措置以前の 2005 年 7 月 1 日~2006 年 6 月 30 日の期間の調査と 2014 年 1 月 1 日~12 月 31 日の期間の調査を比較した結果、2014 年では家きん類の寄与率が特に減少していた。その結果、反芻動物由来、特に牛の寄与率が相対的

に増加していた。2010 年以來、2013 年末に、家きん類に関連した大規模な事例が発生したことによる寄与を除けば、2014 年時点まで、家きん類と反芻動物の寄与率は類似した傾向を示した。また、マナワツの都市部と農村部に分けて寄与率を比較した場合には、都市部では、カンピロバクター感染症の最も重要な感染源は家きん類であり、農村部では、反芻動物が最も重要な感染源であることが示された。(参照 82)

なお、ニュージーランドの NZFSA による諸外国のカンピロバクター感染症事例の感染源を推計した結果を表 9 に示した。感染源として家きん肉が高い比率を占めていることが示唆された。(参照 83)

表 9. カンピロバクター感染症事例における感染源の推計

国/感染源	牛 (%)	鶏肉 (%)	鳥 (%)	環境 (%)	羊 (%)
オランダ	13.9	55.1	4.4	11.6	15.0
デンマーク	8.2	71.4	3.1	2.5	14.7
アイスランド	12.2	64.0	3.3	4.3	16.2

(参照 83) から引用、作成。

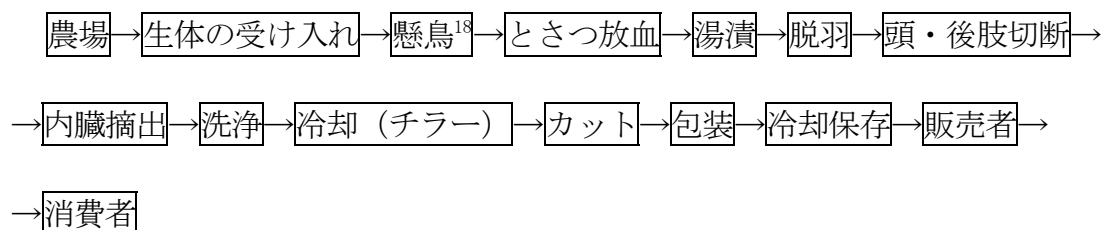
米国の CDC、FDA 及び USDA-FSIS が共同で行った、食品安全分析に関する省庁間協力 (IFSAC : 省庁間食品安全分析協力機構) による 2013 年の食中毒原因食品推定に関する報告では、IFSAC では、米国における 1998~2013 年にかけて発生した 1,043 件の集団食中毒事例のデータを分析し、どの食品カテゴリーが主な原因食品となったのかを評価し、特に 2009~2013 年の直近 5 年間の集団食中毒事例に重点を置き、関連する食品を 17 カテゴリーに分類し、食品寄与率を求めた。乳製品を原因としないカンピロバクター感染症のほぼ 80%の食品寄与は、鶏肉、その他海産品、種子野菜、葉物野菜及びその他の食肉/家きん類が占めており、多くの場合鶏肉に関連すると記載している。鶏肉の食品寄与は 29.2%と推定された。なお、未殺菌乳に関連したカンピロバクターの集団食中毒事例は多いものの、幅広く消費されているものではないため、カンピロバクター感染症の感染源としての乳製品は過大に表されていると考えられ、乳製品の食品寄与率は分析には含めないとしている。乳製品の事例を除いた結果、鶏肉のような幅広く喫食されている食品が重要な感染源とみなされた。さらに、カンピロバクター感染症の散发事例 38 のケースコントロールスタディの分析では、生乳の食品寄与率の割合はさらに低下する。米国の FoodNet のケースコントロールスタディでは、未殺菌乳による食品寄与率が 1.5%であるのに対し、飲食店で調理された鶏肉の喫食による食品寄与率は 24%であったという報告もある。(参照 84)

### 3. 食品の生産、製造、流通、消費における要因

#### (1) 国内

カンピロバクターは、鶏自身の疾病に影響を及ぼさないため、カンピロバクター保菌の有無に関わらず食鳥処理場に搬入される。各農場から搬入された鶏は、以下の図3に示すフードチェーンで、鶏肉として消費者まで行くことになる（参照7）。

図3 <農場→食鳥処理→販売店→消費者へのフードチェーンの概要>



#### ①生産段階

農場内における鶏群ごとのカンピロバクターに汚染した鶏の割合は、汚染のないものからほぼ100%汚染している鶏群までである。（参照7）。

##### a. 生産段階での汚染実態

群ごとの汚染割合は、農場により様々であるが、全く汚染のない農家からほぼ100%汚染している農家までである。これらの差は鶏の飼養環境の汚染率、汚染菌数等が大きく影響している。（参照6）食鳥処理場への輸送に際して、糞便汚染により鶏の羽毛の汚染率及び汚染菌数が増加する。輸送ストレスによる糞便中の菌数、排便回数が増加することにより、汚染が拡大する。輸送時の汚染拡大を防止するため、出荷前絶食処置（8～10時間）が取られている。（参照6）

農場でのカンピロバクターの分離成績には、著しい違いがある。分離率の相違は、検査日齢、採材時期（季節）、分離方法、分離技術、各農場の衛生状態に影響される。北里大学で実施した、農場で採取した盲腸便のカンピロバクターの汚染率について下記に示す。（参照6）

2005年10月～2006年4月；1回の採材で1農場当たり10羽の盲腸便を採取し、*C. jejuni* 及びカンピロバクター属菌について検査を実施した結果、汚染状況は下記のとおりであった。

1 回目 2/10、2/10、0/10、0/10、7/10

2 回目 10/10、7/10、3/10、0/10、3/10、4/10

3 回目 8/11、7/11、5/11、4/11、9/11、5/11

なお、採卵鶏のカンピロバクター汚染に関して、食品安全委員会事務局では、全国10カ所の採卵農場について、1農場当たり10ヶ所から採取した糞便のカンピロ

<sup>18</sup> 生体検査を受けた後、生鳥を処理ラインに乗せるために、両足を懸垂器に懸けること。

バクターの汚染実態を調査したところ、8ヶ所の農場から *C. jejuni* が検出され、そのうちの3農場から *C. coli* が検出された。検体数で見ると、*C. jejuni* が20% (20/100 検体)、*C. coli* が5% (5/100 検体) 検出された (参照6、85)。

平成19年11月～平成20年2月に、ブロイラー生産者12社の延べ124農場において、原則1農場につき1鶏群 (計124鶏群、出荷まで2週間以内のものが対象) の新鮮盲腸便を、鶏舎内の床の5か所から (1鶏群につき試料5点) 採取した報告では、農場 (鶏群) のカンピロバクター保有率は44% (54/124) であった。平成21年9月～平成22年2月に、ブロイラー生産者11社の延べ142農場において、原則1農場につき1鶏群 (計142鶏群、出荷まで2週間以内のものが対象) の新鮮盲腸便を、鶏舎内の5か所から (1鶏群につき試料5点) 採取した報告では、農場 (鶏群) のカンピロバクター保有率は47% (67/142) であった。平成23年1～3月に、地鶏生産者4社の21農場において、1農場につき1鶏群 (計21鶏群、出荷まで2週間以内のものが対象) の新鮮盲腸便を鶏舎内の床の5か所から (1鶏群につき試料5点) 採取した報告では、地鶏農場 (鶏群) のカンピロバクター保有率 (1～3月) は38% (8/21) であった。なお、調査で新鮮盲腸便から分離されたカンピロバクター9株のうち、8株は *C. jejuni*、1株は *C. coli* であった。また、各農場に衛生対策の実施状況についてアンケートを行ったところ、表10の結果となった。(参照86)

表10. 衛生対策の実施状況アンケート (対象21農場)

衛生対策	実施率 (%)
農場出入り口で車両を消毒している。	67
作業服を毎日交換している。	86
作業靴を鶏舎ごとに消毒 (はき替え) している。	67
毎日死亡鶏を除去している。	81
ネズミ等の駆除を少なくとも4か月間隔で行っている。	10
消毒した飲用水を鶏群に与えている。	76
農場単位のオールインオールアウトを行っている。	95
出荷ごとに鶏舎を洗浄・消毒している。	95
鶏舎周辺へ生石灰又は消石灰を散布している。	67

(参照86) から引用、作成。

2014年10月～2015年3月の期間、地鶏や銘柄鶏を扱う1農場の農場環境の汚染率は、鶏舎の敷料11検体中7検体が陽性と最も高く、飲み水は10検体中5検体が陽性及び運動場の土6検体中2検体が陽性であった。(参照57)

山梨県の地鶏及び銘柄鶏農場の農場環境から検出されたカンピロバクターの遺伝子型 (2014年10月から2015年3月に調査を実施) が、食鳥処理場で処理された鶏の遺伝子型 (2009年4月から2015年3月に調査を実施) と一致したとの報告

がある。鶏舎にカンピロバクターが継続的に保持され、鶏に取り込まれている状況が示唆された。(参照 57)

## b. 生産段階での汚染の要因

### (a). 農場内の衛生害虫 (ハエ)

ブロイラー農場の鶏群と、農場内で採取したハエのカンピロバクター保有状況を把握するために、2014年7～9月に、39農場において各農場で1～2鶏舎(計51鶏舎)を対象に、鶏群と鶏舎内外のハエのカンピロバクターの調査を行った。ハエは、重要な衛生害虫として知られるイエバエ科、ヒメイエバエ科、クロバエ科及びニクバエ科を対象とした。その結果、51鶏舎のうち27鶏舎の鶏群がカンピロバクター陽性であった。採取されたハエのうち87匹を試料として調べた結果、鶏舎外で採取されたハエからカンピロバクターは分離されず、鶏舎内で採取されたハエは、3鶏舎(2鶏舎はカンピロバクター陽性鶏群、1鶏舎は陰性鶏群)の4匹がカンピロバクター陽性であった。カンピロバクター陽性鶏群の鶏舎内で採取されたハエから分離された菌株の一部は、鶏群から分離された菌株と性状(菌種及び薬剤耐性パターン)が一致していた。(参照87)

### (b). 鶏舎の洗浄・消毒

ブロイラーを生産する10農場(2014年度:2014年9月～2015年2月)及び24農場(平成27年度:平成27年7月～平成28年2月)において、各農場で1鶏舎を対象にカンピロバクターの調査を行った報告がある。結果は、鶏舎を洗浄・消毒する前に飼養されていた鶏群の60%(2014年度)、75%(2015年度)がカンピロバクターを保有していたが、それらの鶏群を出荷し洗浄・消毒した後の鶏舎内部からはカンピロバクターは分離されなかった。また、その後に同一鶏舎で飼養された鶏群からは、2014年度はカンピロバクターが分離されず、2015年度は鶏群の33%がカンピロバクターを保有していた。1鶏舎では、鶏舎の洗浄・消毒の前後の鶏群から分離されたカンピロバクターの菌種が異なっていた。(参照88)

新潟県では、肉用鶏農場に対して、カンピロバクターを危害因子に設定し、2005年から保菌状況調査を行った。2005～2011年の調査により、カンピロバクターは外から鶏舎内に持ち込まれると推察されたため、対策として「次に導入する鶏群に汚染を引き継がないためのオールアウト後の鶏舎消毒の徹底」と「侵入防止と他の鶏舎に汚染を広げないための農場のバイオセキュリティの徹底」を重点的に指導した。各農場で、衛生管理区域の管理、部外者の立ち入り制限、車両の消毒、鶏舎毎の専用靴、鶏舎消毒(検査成績を基に検討が重ねられて現在はグルタラール製剤を使用)、給与水(感染源となる可能性のある給与水は、水道水を使用するか塩素、二酸化塩素を添加)、作業担当者を鶏舎内と出荷・鶏糞処理・鶏舎消毒等に区分、専任化、前室での交差汚染防止のための動線変更、鶏舎内へ入場する際のシャワーイン、鶏

舎の改築・改修、及び専門業者によるネズミの定期的駆除等の対策が実施された。その結果、2013年11月の調査では、調査対象の4農場中3農場がカンピロバクター陰性となった。この結果は、鶏舎消毒の徹底や2012年以降中抜き出荷を止めたことにより農場への菌の侵入リスクが減ったこと及び農場の衛生対策のレベルアップ等による効果と考えられた。一方で、同様の対策を実施しているにも関わらず、1農場からは継続してカンピロバクターが分離された。（参照89）

### (c). 飲用水の消毒

飲用水の消毒について調査した結果では、表 11 に示したとおり、車両の消毒や作業服の交換等の衛生対策を実施するとともに消毒した飲用水を鶏群に与えている農場では、消毒していない飲用水を鶏群に与えている農場よりも、鶏群のカンピロバクター保有率が低いことがわかった。（参照 86）

表 11. 飲用水の消毒の実施

飲用水の消毒	農場（鶏群）数	うちカンピロバクター陽性農場（鶏群）	
		農場（鶏群）数	陽性率（%）
消毒水を使用	53	11	21*
未消毒水を使用	61	41	67*

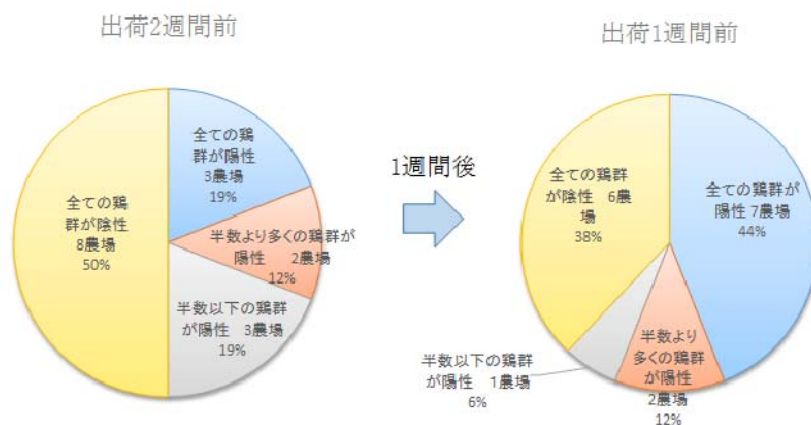
\*注釈 p<0.01（99%以上の確率で、消毒水を使用する農場の方が、未消毒水を使用する農場よりも、鶏群のカンピロバクター保有率が低い。）

（参照86）から引用、作成。

### (d). カンピロバクターの保有状況の変化

平成21年9～12月に、ブロイラーを生産する16農場において、各農場の全鶏群（1農場当たり2～7鶏群、計56鶏群）の新鮮盲腸便を鶏舎内の床の5か所から（1鶏群につき試料5点）採取した報告がある。試料の採取は、各農場の一部の鶏群が出荷される2週間前と1週間前に行った。今回調査した16農場のうち、1鶏群以上がカンピロバクター陽性だった農場の数は、出荷2週間前では8農場（50%）であった。一方、出荷1週間前には10農場（62%）であった。また、農場内の全鶏群がカンピロバクター陽性だった農場の数は、出荷2週間前では3農場（19%）だったが、その1週間後（出荷1週間前）には7農場（44%）に増えていた。（図4）（参照86）

図 4. 農場内の鶏群のカンピロバクター保有状況の変化



(参照86) から引用、作成。

出荷 1 週間前と食鳥処理日では、ブロイラー鶏群のカンピロバクター検査の結果は一致するのかどうかを把握するため、ブロイラーを生産する 7 農場において計 25 鶏群の新鮮盲腸便と、出荷先の食鳥処理場 2 か所において同じ 25 鶏群の盲腸内容物及び鶏肉を対象に、カンピロバクターの調査を行った報告がある。結果は、出荷 1 週間前は 25 鶏群のうち 4 鶏群がカンピロバクター陽性であった。食鳥処理日は、出荷 1 週間前にカンピロバクター陽性だった 4 鶏群のほか 2 鶏群がカンピロバクター陽性であった。よって、出荷 1 週間前と食鳥処理日のカンピロバクター検査結果の一致率は 92% (23/25) であった。(参照 90)

### c. 生産段階での汚染の季節変動

農場（鶏群）のカンピロバクター保有率は、2 か月ごと（9～10 月、11～12 月、1～2 月）の保有率を見ると、1～2 月が最も低いことがわかった（表 12）。なお、調査で新鮮盲腸便から分離されたカンピロバクター 168 株のうち、122 株は *C. jejuni*、46 株は *C. coli* であった。(参照 86)

表 12. 農場（鶏群）のカンピロバクター保有率

調査期間	農場（鶏群）数	うちカンピロバクター陽性農場（鶏群）	
		農場（鶏群）数	陽性率 (%)
平成 21 年 9 月-10 月	50	31	62 <sup>a</sup>
平成 19 年 11 月-12 月	44	28	64 <sup>b</sup>
平成 21 年 11 月-12 月	50	26	52 <sup>c</sup>
平成 20 年 1 月-2 月	80	26	33 <sup>b</sup>
平成 22 年 1 月-2 月	42	10	24 <sup>ac</sup>

表12. 注釈

- a:  $p < 0.01$  (99%以上の確率で、平成22年1～2月に調査した農場(鶏群)の方が、平成21年9～10月に調査した農場(鶏群)よりも、カンピロバクター保有率が低い。)
- b:  $p = 0.001$  (99.9%の確率で、平成20年1～2月に調査した農場(鶏群)の方が、平成19年11～12月に調査した農場(鶏群)よりも、カンピロバクター保有率が低い。)
- c:  $p < 0.01$  (99%以上の確率で、平成22年1～2月に調査した農場(鶏群)の方が、平成21年11～12月に調査した農場(鶏群)よりも、カンピロバクター保有率が低い。)

(参照86) から引用、作成。

食鳥処理場に搬入されたブロイラー鶏群のカンピロバクター保有状況（主に夏季及び秋季）を把握するため、食鳥処理場13か所において、10処理日にわたり、計130鶏群の盲腸内容物を対象にカンピロバクターの調査を行った報告がある。その結果、鶏群のカンピロバクター保有率は67% (87/130) であった。2か月毎（5～6月、7～8月、9～10月、11～12月）の保有率は55～79%であった（表13）。5～6月、7～8月及び9～10月の鶏群のカンピロバクター保有率は同程度であり、保有率に有意な差がみられたのは9～10月（79%）と11～12月（55%）の間のみだった。（参照91）

表13. 食鳥処理場に搬入されたブロイラー鶏群のカンピロバクター保有率の季節変化

調査期間	鶏群数	うちカンピロバクター陽性鶏群	
		鶏群数	陽性率 (%)
平成25年5月-6月	26	17	65
平成25年7月-8月	34	22	65
平成25年9月-10月	39	31	79 <sup>a</sup>
平成25年11月-12月	31	17	55 <sup>a</sup>

注釈 a:  $p < 0.05$  (95%以上の確率で、11～12月に調査した鶏群の方が、9～10月に調査した鶏群よりも、カンピロバクター保有率が低い。)

(参照91) から引用、作成。

## ②食鳥処理場

### a. 食鳥処理場での汚染実態

ブロイラー鶏群から製造された中抜きとたい及び鶏肉のカンピロバクターの菌数調査を行った結果では、農場で陽性を示す鶏群から製造された鶏肉の汚染率として、カンピロバクター陽性検体は91% (246/270 検体) であり、農場で陰性を示す鶏群から製造された鶏肉の汚染率は27% (8/30 検体) であった（参照92）。

ブロイラー鶏群から製造された中抜きとたいや鶏肉のカンピロバクターの菌数

を把握するために、食鳥処理場 1 か所において、平成 22 年 9 月～平成 23 年 2 月の間の 10 処理日にわたり、計 20 鶏群の盲腸内容物や中抜きとたい、鶏肉を対象にカンピロバクターの調査報告がある。結果は、調査対象となったブロイラー鶏群の 90% (18/20) がカンピロバクター陽性であった。また、カンピロバクター陽性の各鶏群内の、鶏個体のカンピロバクター保有率は、17 鶏群で 100% (10/10)、残りの 1 鶏群では 60% (6/10) であった。カンピロバクターを保有している鶏個体の 96% (168/176) では、盲腸内容物中の菌数は  $1.0 \times 10^4$  CFU/g 以上であった。カンピロバクター陽性の 18 鶏群から製造された中抜きとたいは、全ての試料 (90/90) からカンピロバクターが分離され、その菌数の平均は  $6.3 \times 10^3$  CFU /とたいであった。一方、カンピロバクター陰性の 2 鶏群から製造された全ての中抜きとたい (10/10) から、カンピロバクターが分離された。これら 2 鶏群のうち、あるカンピロバクター陽性鶏群の直後に処理された陰性鶏群から製造された中抜きとたいの菌数の平均は  $6.0 \times 10^1$  CFU /とたいであった。別の 1 処理日に、カンピロバクター陽性鶏群より前に処理された陰性鶏群から製造された中抜きとたいについては、全てが定量限界値 ( $5.0 \times 10^1$  CFU /とたい) 未満であった。(参照 86)

我が国の食鳥処理は、処理羽数からみた場合、内臓をとたいから抜きとり、内臓検査ととたい検査を同時に実施する中抜き方式が主流であり、外剥方式は極めて少数である。外剥方式で製造されている一処理場の製品(処理場製品)と一般市販されている製品(市販製品)のカンピロバクター汚染状況を確認した報告がある。結果は、むね肉については外剥方式の処理場製品からは 2 検体ともに未検出であった。市販製品からは 10 検体中 5 検体検出され、平均値は 2.78 log MPN (Most probable number: 最確数法)<sup>19</sup> /100g であった。もも肉については処理場製品からは 2 検体中 2 検体検出され、平均値は 2.50 log MPN /100g であった。もも肉の市販製品からは 10 検体中 7 検体検出され、平均値は 3.40 log MPN /100g であった。ササミ肉については処理場製品からは 2 検体ともに未検出であった。ササミの市販製品からは 10 検体中 5 検体検出され、平均値は 2.02 log MPN /100g であった。(参照 93)

大規模食鳥処理場の各処理工程におけるカンピロバクター汚染実態に関する報告がある。調査は、大規模食鳥処理場(中雛専用施設)において、平成 26 年 5 月に処理された A～E の 5 鶏群を対象として行われ、A～C は当日 1 番目、D は 2 番目、E は 3 番目に処理された鶏群であった。鶏群毎に、生体及び処理工程 4 か所(①脱羽後、②チラー前、③チラー後、④製品)のとたい各 3 羽について、胸部

---

<sup>19</sup> MPN 法は、試料中の標的微生物数が微量でも、その単位体積当たり存在する微生物数はポアソン分布に従うと推定して菌数を求める。本法では希釈系列が多く必要なものの、最確数表により簡易に菌数を求めることができる。(参照 川崎晋、細谷幸恵、根井大介、稲津康弘、川本伸一:MPN-Real Time PCR による市販鶏肉中の *Campylobacter jejuni* の定量と分布。食総研報 2013;77:39-43)

を 25cm<sup>2</sup>拭き取り滅菌生理食塩水 20ml に浮遊させたものを検体とし、併せて生鳥クロアカスワブ各 10 羽の採材も行った。結果は、鶏群 A については、クロアカスワブ及び拭き取り検体の全てにおいてカンピロバクターが検出されなかった。これを除く 4 鶏群ではクロアカスワブからカンピロバクターが検出され、B 群で 1/10、C、D 及び E 群は 10/10 の検出となった。生鳥体表検体では、B、D 及び E 群で検出されたが、検出率及び菌数とも鶏群により差があった。脱羽後及びチラー前検体については、4 鶏群の全検体から検出され、MPN 3 管法を用いて試料液 100 ml 中の菌数を算出した結果は、脱羽後で 430～11,000 以上であり、チラー前検体では 74～2,400 となった。チラー後検体も B 及び E 群で検出されたが、菌数は 30～92 であった。また、最終製品は、D 及び E 群から検出され、菌数は 30～930 であった。なお、検出されたカンピロバクターは PCR 検査の結果、全て *C. jejuni* と同定された。今回の調査結果から、非保菌鶏群を当日 1 番目に処理すると各工程検体及び最終製品においてカンピロバクターが検出されないことが確認された。また、クロアカスワブからの検出率が低度でも、脱羽後及びチラー前の汚染度は他の陽性鶏群と差異がなかったことから、低汚染鶏群であっても処理工程においてその汚染が拡散すると推察された。非保菌鶏群を除く脱羽後及びチラー前検体の全てから菌が検出され、菌数は脱羽後が多くチラー前では減少した。この結果は、冷却工程に至るまでの腸内容物汚染のリスク管理が適切に行われている効果と思われる。また、チラー後検体の検出数はチラー前と比較して減少し菌数も減じたことから、チラー槽が適正に管理されていることが考えられたとされている。なお、製品汚染が認められたのは 2 番目以降に処理された鶏群であり、機械・器具の汚染が経時的に累積し最終製品に付着したと示唆されるとされている。(参照 94)

食鳥処理で異常を認めなかったとたいから、内臓検査後に頸部・胸部・背部・大腿部の皮膚を切り取り、検査検体を採取するとともに採取した皮膚の表面を滅菌綿棒で拭き取ったものを拭き取り検体とし、皮膚検体を採取したとたいを再懸鳥し、チラーまでの通常処理工程を経た同一とたいから、再度皮膚検体と拭き取り検体を採取して食鳥の皮膚のカンピロバクター属菌の汚染実態を調査した結果がある。食鳥処理後の皮膚検体は 100% (40/40) がカンピロバクター属菌陽性であり、拭き取り検体は 80% (32/40) が陽性であった。チラー後は、皮膚検体は 80% (32/40) が陽性であったが、拭き取り検体の陽性率は 0% (40/40) であった。食鳥検査後・チラー後ともに皮膚検体で有意に検出率が高かった。皮膚検体を採材部位で区分した場合、採材部位間で検出率に有意差を認めなかった。これらの結果から、洗浄やチラーが皮膚表面の菌数を減少させるものの、皮膚深部に対する効果は微弱であることが示唆された。また、食鳥検査後においても皮膚検体が拭き取り検体よりも検出率が高かったことから、とたいのカンピロバクター属菌の定性試験には皮膚検体が有用と考えられ、比較的採材しやすい頸部皮膚を検体とするのが適しているものとして考察されている。(参照 95)

## b. 食鳥処理場での汚染の要因

### (a). 食鳥処理場搬入時

生鳥は生体検査を受けた後、懸鳥、放血が行われる。搬入から懸鳥までの間、生鳥は生鳥ホームで留め置かれ、上段の輸送コンテナの糞尿により下段のコンテナ内の食鳥体表が汚染される。カンピロバクターに汚染された輸送用コンテナの洗浄・消毒が十分行われないと、新たな汚染源となる。(参照 96)

### (b). 区分処理

食鳥処理場 1 か所において、平成 21 年 9～12 月の間の 9 処理日にわたり、計 24 ブロイラー鶏群の盲腸内容物や鶏肉を対象にカンピロバクターの調査を行った報告がある。結果は、カンピロバクター陽性の 14 鶏群から製造された鶏肉の 51% (180/350) からカンピロバクターが分離された。一方、カンピロバクター陰性の 10 鶏群から製造された鶏肉については、7% (18/250) のみカンピロバクターが分離された。本調査におけるカンピロバクター汚染鶏肉の 91% (180/198) が、カンピロバクター陽性鶏群から製造された鶏肉であった。カンピロバクター陰性鶏群から製造された汚染鶏肉の 78% (14/18) は、ある陽性鶏群の直後に処理された陰性鶏群から製造された鶏肉であり、かつ、その陽性鶏群から分離されたカンピロバクターと同じ性状の菌 (*C. jejuni*、8 種の抗菌性物質に感受性、フラジェリン遺伝子 5 型) が分離された。(参照 86)

食鳥処理場 4 か所において、平成 25 年 5～12 月の間の 9～10 処理日にわたり、計 78 ブロイラー鶏群の盲腸内容物や鶏肉を対象にカンピロバクターの調査を行った報告がある。結果は、カンピロバクター陽性の 22 鶏群から製造された鶏肉の汚染率は 79%、カンピロバクター陰性の 56 鶏群から製造された鶏肉の汚染率は 0.5% であった。今回の調査におけるカンピロバクター汚染鶏肉の 98% が、陽性鶏群から製造された鶏肉であった。また、カンピロバクター陰性鶏群から製造された鶏肉から、その陰性鶏群の直前に処理された陽性鶏群から分離されたカンピロバクターと同じ性状の菌 (菌種とフラジェリン遺伝子の型) が分離された。(参照 97)

### (c). 懸鳥～脱羽工程

中抜き処理を行っている認定小規模処理場での調査によると、放血後、及び湯漬け後のとたいの背及び胸の皮膚からカンピロバクターを定量的に測定したところ、いずれも低い菌数であった。これに対し、脱羽処理後ではいずれの部位からも高い菌数のカンピロバクターが分離され、以後の工程のとたい皮膚から高い菌数が分離された。これは、脱羽処理によりとたいが脱羽に使用される脱羽フィンガー (脱羽ゴム) の物理的な圧迫により総排泄腔から腸内容物が漏出し、とたい表面にカンピロバクターが付着したためと考えられる。同様の結果は国外の研究でも示されている。さらに菌が付着した脱羽フィンガーは次のとたいへの汚染源となる。(参照 96)

#### (d). 解体法

汚染率は外剥ぎ法の方が中抜き処理に比べて低い傾向にある。中抜き処理では機械による内臓摘出を行うため、腸管破裂し糞便汚染が拡大する。最新機器の導入により、処理工程で腸管が破れるケースは少なくなっている（参照 57）。中抜き機の不具合や食鳥の規格の違い等による腸管の破損による腸内容物の漏出も重要な汚染源である。さらに、そ嚢内からカンピロバクターやサルモネラが検出されることがある。内臓摘出後の中抜きとたいは、腸内容物等の汚染を冷却水槽に持ち込まないよう内外洗浄機で洗浄するが、使用する水量と水圧の条件設定、ノズルの形状、ラインスピード等も微生物制御の結果に影響する。（参照 96）

ブロイラー鶏群から製造された中抜きとたいのカンピロバクターの汚染率及び菌数を把握するために、食鳥処理場 3 か所において、平成 26 年 7～10 月の間の 4～5 処理日にわたり、計 28 鶏群の盲腸内容物や中抜きとたいを対象にカンピロバクターの調査を行った報告がある。結果は、調査対象となったブロイラー鶏群の 43%

(12/28) がカンピロバクター陽性であった。また、カンピロバクター陽性の各鶏群内の、鶏個体のカンピロバクター保有率は、10 鶏群で 100% (10/10)、1 鶏群で 80% (8/10)、1 鶏群で 10% (1/10) であった。カンピロバクターを保有している鶏個体の 97% (106/109) では、盲腸内容物中の菌数は  $1.0 \times 10^4$  CFU/g 以上だった。次に、カンピロバクター陽性の 12 鶏群から製造された中抜きとたいは、88% (53/60) からカンピロバクターが分離され、その菌数の平均は  $5.0 \times 10^2$  CFU /とたいだった。カンピロバクター陽性の 9 鶏群の中抜きとたいからは、それぞれの鶏群の盲腸内容物から分離されたカンピロバクターと同じ性状（菌種、薬剤感受性及び MLST 法による ST 番号）の菌が分離された。一方、カンピロバクター陰性の 16 鶏群から製造された中抜きとたいは、1% (1/80) からカンピロバクターが分離され、その菌数度は定量限界値 ( $5.0 \times 10$  CFU /とたい) 未満だった。なお、この陽性の中抜きとたいが製造されたカンピロバクター陰性鶏群はその処理日の第 1 鶏群であり、カンピロバクター陽性鶏群の後に処理されたものではなかった。（参照 92）

#### (e). とたいの冷却

とたいの冷却過程も重要である。通常、冷却水に次亜塩素酸ナトリウムを添加し、鶏肉とたいの冷却の際に細菌を減少させるために効果的な塩素濃度は、18～100ppm とされるが、冷却水に有機物が存在する場合には塩素による消毒効果は著しく失われる。冷却水中の総残留塩素濃度が 30 ppm 未満の場合、微生物の交差汚染が防げないとされているが、塩素濃度が 30 ppm 以上あれば、効果的であるとされている。（参照 98）

EU では多くの食鳥処理場でエアチリング（空冷）によるドライシステムを採用している。カンピロバクターは乾燥に弱いため、エアチラーによるとたい表面の制御には効果を発揮すると考えられるが、とたい内腔に付着した菌に対する制御効果

は低い。また殺菌剤を使えないため、交差汚染が起こりやすい。(参照 96)

我が肉の食鳥処理場 1 か所において、平成 22 年 9 月～平成 23 年 2 月の間の 10 処理日にわたり、冷却水について、各鶏群の処理開始時、中間及び最後に (計 3 回)、冷却水槽から採取 (1 鶏群につき試料 3 点) した調査報告がある。結果は、冷却水の遊離残留塩素濃度は 0.2～24.0 ppm の範囲内であった。また、カンピロバクターと一般生菌の陽性率は、第 1 鶏群 (1 番目に処理される鶏群) 処理時より、第 2 鶏群 (2 番目に処理される鶏群) 処理時の方が上がっていた (表 14)。なお、本調査時に処理されたブロイラー鶏群の 90% (18/20) がカンピロバクター陽性であり、カンピロバクターを保有している鶏個体の 96% (168/176) では、盲腸内容物中の菌数は  $1.0 \times 10^4$  CFU/g 以上であった。(参照 86)

表 14. 冷却水のカンピロバクター及び一般生菌の分離状況

冷却水	試料点数	カンピロバクター		一般生菌	
		陽性数	陽性率 (%)	陽性数	陽性率 (%)
第 1 鶏群処理時	30	8	27	8	27
第 2 鶏群処理時	30	17	57	23	77
計	60	25	42	31	52

(参照86) から引用、作成。

なお、冷却水におけるカンピロバクターの最大数は、 $5.0 \times 10^2$  CFU/200 mL であった。また、ある 2 処理日に採取された冷却水試料 (計 12 点) の遊離残留塩素濃度は全て 10 ppm 以上であり、カンピロバクターが分離されたのは 17% (2/12)、一般生菌が分離されたのは 8% (1/12) であった。(参照 86)

ブロイラー鶏群から製造された中抜きとたいを冷却するために使われる冷却水の衛生状態を把握するために、冷却水を各鶏群の処理中間時に採取し、遊離残留塩素濃度の測定と、カンピロバクター及び一般生菌の調査を行った報告がある。結果は、冷却水 (各鶏群の処理中間時) については、遊離残留塩素濃度は 1.0～95.0 ppm であり、カンピロバクターは分離されなかった。一般生菌は冷却水の 54% (15/28) から分離され、その菌数は 1～12 CFU/mL であった。(参照 92)

### ③食肉処理施設 (加工)

#### a. 食肉処理施設での汚染実態及び汚染要因

農場の鶏のカンピロバクターの保菌状況と食鳥処理場における汚染状況について調査した報告がある。平成 26 年 2 月 20 日及び 5 月 12 日に出荷された全農場の全鶏舎のクロアカスワブを各 15 羽ずつ採材し 3 羽分を 1 検体、カット室のまな板、製品及びコンベアの拭き取りを 1 時間おきに行い、材料とした。結果は、2 月 20 日採材分は、出荷された 2 農場 6 鶏舎のクロアカスワブは全て陰性だった。カット室

のまな板、製品及びコンベアの拭き取り検体も全て陰性だった。5月12日採材分は、3農場5鶏舎中2農場3鶏舎が陽性で、1農場2鶏舎は陰性だった。カット室での拭き取り結果は、陽性農場由来の鶏が処理されていた時間は、まな板、製品ともに汚染率は高く、陰性農場由来の鶏の処理に替わった当初も交差汚染により製品は汚染率が高かったが、陰性農場の処理が進むにつれ、汚染率は低下した。

MPN3 管法では、汚染農場由来の鶏の処理開始直後は、100cm<sup>2</sup>当たりの菌数は、製品で75~1,100と幅があったものが、1時間後には1,100~>1,100となった。まな板でも93~240から1,100~>1,100となった。陰性農場由来の鶏に替わった初めは、製品で16~1,100、まな板で23~460だったが、1時間後にはそれぞれ<3~3.6、<3~20に低下した。(参照99)

食鳥処理場1か所において、平成22年9月~平成23年2月の間の10処理日にわたり、計20鶏群の盲腸内容物や中抜きとたい、鶏肉を対象にカンピロバクターの調査報告がある。鶏肉については、カンピロバクター陽性の18鶏群から製造された鶏肉の91% (246/270)、陰性の2鶏群から製造された鶏肉の27% (8/30) からカンピロバクターが分離された(表15)。また、カンピロバクター陽性鶏群から製造された肝臓の菌数の平均は4.0×10<sup>2</sup> CFU/gであり、一方、陰性鶏群から製造された肝臓の菌数は定量限界値(1.0×10<sup>2</sup> CFU/g)未満であった。(参照86)

表15. 食鳥処理場における鶏肉中のカンピロバクターの調査報告

鶏群	鶏肉	試料点数	陽性点数	陽性率 (%)
カンピロバクター陽性鶏群	全体	270	246	91
	むね肉	90	89	99
	ササミ	90	67	74
	肝臓	90	90	100
鶏群	鶏肉	試料点数	陽性点数	陽性率 (%)
カンピロバクター陰性鶏群	全体	30	8	27
	むね肉	10	1	10
	ササミ	10	2	20
	肝臓	10	5	50

(参照86) から引用、作成。

カンピロバクターの鶏肉内部浸潤性に関する報告がある。国産鶏もも肉及びむね肉検体の表面に約10<sup>6</sup> CFUのカンピロバクターを接種し、4℃にて1時間保存した後の、検体内部からの接種菌検出状況を定量的に検討した。鶏むね肉検体においては、表面より10mm下部まで接種菌が概ね検出され、当該部分1gにおける平均検出菌数は、2.90 log CFUであった。一方、鶏もも肉内部からの検出状況については、表面より15mm下部まで認められ、表面下10-15mm地点における平均検出菌数は、2.29 log CFU/gとなり、むね肉検体に比べ、相対的に内部からの検出が高い傾向にあった。(参

照 93)

b. 食肉処理施設での汚染の季節変動

食鳥処理場から出荷される鶏肉のカンピロバクター汚染率が、季節によって変化するかどうかを把握するために、食鳥処理場 2 か所において、平成 23 年 9 月～平成 24 年 3 月の間、計 44 鶏群から製造された鶏肉を対象にカンピロバクターの調査を行った報告がある。食鳥処理場 A では、10 月に鶏肉の 100% (60/60)、11 月に鶏肉の 28% (17/60)、12 月に鶏肉の 73% (44/60) からカンピロバクターが分離され、翌年 1～3 月には分離されなかった。一方、食鳥処理場 B では、カンピロバクターは 9 月、12 月、翌年 2 月に散発的に分離され、他の月には分離されなかった (表 16)。なお、鶏肉から分離されたカンピロバクターは、全て *C. jejuni* であった。(参照 86)

表 16. 鶏肉のカンピロバクター汚染率の季節変化

処理場	鶏肉	鶏肉のカンピロバクター汚染率 (%) [陽性点数/試料点数]						
		9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
A	全体	採取	100%	28%	73%	0%	0%	0%
		せず	[60/60]	[17/60]	[44/60]	[0/60]	[0/60]	[0/30]
	むね肉	採取	100%	25%	65%	0%	0%	0%
		せず	[20/20]	[5/20]	[13/20]	[0/20]	[0/20]	[0/10]
もも肉	採取	100%	35%	75%	0%	0%	0%	
	せず	[20/20]	[7/20]	[15/20]	[0/20]	[0/20]	[0/10]	
肝臓	採取	100%	25%	80%	0%	0%	0%	
	せず	[20/20]	[5/20]	[16/20]	[0/20]	[0/20]	[0/10]	
B	全体	採取	7%	0%	0%	5%	0%	48%
		せず	[2/30]	[0/60]	[0/60]	[3/60]	[0/60]	[29/60]
	むね肉	採取	0%	0%	0%	0%	0%	45%
		せず	[0/10]	[0/20]	[0/20]	[0/20]	[0/20]	[9/20]
もも肉	採取	20%	0%	0%	0%	0%	50%	
	せず	[2/10]	[0/20]	[0/20]	[0/20]	[0/20]	[10/20]	
肝臓	採取	0%	0%	0%	15%	0%	50%	
	せず	[0/10]	[0/20]	[0/20]	[3/20]	[0/20]	[10/20]	

(参照86) から引用、作成。

④流通・販売

a. 流通・販売での汚染実態及び汚染要因

2014 年 4 月～2015 年 2 月に埼玉、東京、茨城、千葉、群馬県の食肉販売で購入した鶏肉や鶏皮、心臓・肝臓の汚染率は、鶏肉は 11～50%、鶏皮は 0%、心臓・肝臓は 3%であった。(参照 57)

市販鶏肉のカンピロバクター汚染率として、鶏もも肉は 42% (11/26 検体)、鶏むね肉は 40% (12/30 検体) がカンピロバクター陽性であったとする報告がある (参照 100)。

生鮮食鳥肉における汚染率はブロック肉同士の接触およびまな板・包丁等の調理器具や手指を介した二次汚染により増加する。また、菌数は温度と時間により変化する (参照 101~106)。外剥ぎと中抜き処理の差によって市販鶏肉の菌数が変化する (参照 107)。

1999~2005 年に地研・保健所から報告された食品検査結果によると、鶏肉の 32% から *C. jejuni/ coli* が分離されている。(参照 37)

市販鶏肉の汚染実態を確認した報告がある。2011 年 11 月から 2013 年 1 月に、静岡県内の小売店 (8 店舗) で市販の国産鶏肉 (非凍結品) 33 検体のカンピロバクター属菌の菌数について MPN 法により算出した結果、69.7% からカンピロバクター属菌が分離され、7 検体が  $15 \cdot 10^2/100g$ 、13 検体が  $10^2 \cdot 10^3/100g$ 、3 検体が  $>10^3/100g$  となり (表 17)、平均値は  $5.2 \times 10^2/100g$  であった。汚染菌数が  $10^2/100g$  以上の検体は 16 検体あり、一部の検体では、生きているが培養できない、いわゆる viable but non-culturable (VBNC) 状態の菌の存在が推測された。(参照 108)

表 17. 市販鶏肉におけるカンピロバクター属菌汚染状況 (MPN 法)

検体数	陽性数	菌数 (/ 100g)			
		<15*	$15 \cdot 10^2$	$10^2 \cdot 10^3$	$>10^3$
33	23	10	7	13	3

\*検出限界

(参照 108) から引用、作成。

市販鶏肉のカンピロバクター及びサルモネラの汚染実態について、2004 年 4 月から 2011 年 12 月にかけて、埼玉県内の小売店 (16 店舗) において購入した国産鶏、もも肉 71 検体、むね肉 62 検体、手羽先 21 検体、計 154 検体及び輸入鶏、もも肉 75 検体、ささみ 10 検体、むね肉 7 検体、手羽先 4 検体、計 96 検体を対象とした調査報告がある。カンピロバクターの汚染実態調査結果を表 18 及び表 19 に示した。鶏肉中のカンピロバクターの菌数は MPN3 管法により測定された。結果は、カンピロバクターは国産鶏肉の 61.0 % (94/154 検体)、輸入鶏肉の 28.1 % (27/96 検体) から分離された。分離株の多くは *C. jejuni* であったが、輸入品は国産品に比べ *C. coli* の割合が高かった。国産鶏肉のカンピロバクター汚染菌数は、 $1.5 \sim 1.9 \log$  MPN/100g が 13.6 % (21/154)、 $2.0 \sim 2.9 \log$  MPN/100g が 19.5 % (30/154)、 $3.0 \sim 3.7 \log$  MPN/100g が 16.9 % (26/154)、 $> 3.7 \log$  MPN/100g が 9.7 % (15/154) であった。また、MPN 法による定量試験では検出限界未満であったが、定性試験では陽性を示したものが 1.3 % (2/154) あった。カンピロバクター汚染菌数は、多くが  $3.0 \log$  MPN/100g 未満であった。(参照 109)

表 18. 国産鶏肉のカンピロバクターの汚染菌数

検体	検体数	陽性検体数(%)	汚染菌数 log MPN/100g				
			検出限界未満 <sup>a)</sup>	1.5-1.9	2.0-2.9	3.0-3.7	>3.7
もも肉	71	50(70.4)	1(1.4) <sup>b)</sup>	11(15.5)	13(18.3)	14(19.7)	11(15.5)
むね肉	62	40(64.5)	1(1.6)	6(9.7)	17(27.4)	12(19.4)	4(6.5)
手羽先	21	4(19.0)	0	4(19.0)	0	0	0
合計	154	94(61.0)	2(1.3)	21(13.6)	30(19.5)	26(16.9)	15(9.7)

a) カンピロバクターの検出限界は<1.2log MPN/100g

b) 陽性検体数 (%)

(参照 109) から引用、作成。

表 19. 輸入鶏肉のカンピロバクターの汚染菌数

検体	検体数	陽性検体数 (%)	汚染菌数 log MPN/100g			
			検出限界未満 <sup>a)</sup>	1.5-1.9	2.0-2.9	3.0-3.7
もも肉	75	24(32.0)	7(9.3) <sup>b)</sup>	16(21.3)	1(1.3)	0
ささみ	10	0	0	0	0	0
むね肉	7	1(14.3)	1(14.3)	0	0	0
手羽先	4	(50.0)	2(50.0)	0	0	1(25.0)
合計	96	27(28.1)	27(28.1)	16(16.7)	1(1.0)	1(1.0)

a) カンピロバクターの検出限界は<1.2log MPN/100g b) 陽性検体数 (%)

(参照 109) から引用、作成。

2011年6月～2012年3月にかけて、富山県内2か所の店舗(A,B)で購入した市販鶏肉71検体(もも肉20検体、ささみ20検体、手羽先21検体、レバー2検体、砂肝8検体)について、カンピロバクターの汚染実態を調査した報告がある。もも肉、ささみ、手羽先については菌数をMPNで測定した。結果を、表20に示す。(参照110)

表 20. 鶏肉からのカンピロバクター検出率

部位	調査数	カンピロバクター陽性数				
		<i>C. jejuni</i>	<i>C.coli</i>	<i>C. jejuni</i> + <i>C.coli</i>	計	(%)
もも肉	20	14	0	1	15	75.0
ささみ	20	7	0	1	8	40.0
手羽先	21	15	0	0	15	71.4
レバー	2	0	0	1	1	50.0
砂肝	8	4	1	2	7	87.5
計	71	40	1	5	46	64.8

(参照 110) から引用、作成。

鶏肉からのカンピロバクター季節別検出状況（表 21）では、カンピロバクター検出率は、夏から秋にかけて高く、冬に減少する傾向が見られた（参照 110）。

表 21. 鶏肉からのカンピロバクター季節別検出状況

部位	6月		7-9月		10-12月		1-3月	
	調査数	陽性数	調査数	陽性数	調査数	陽性数	調査数	陽性数
もも肉	2	2	6	5	6	5	6	3
ささみ	2	0	6	3	6	3	6	2
手羽先	2	1	7	7	6	5	6	2
レバー	1	0	1	1				
砂肝			2	2	3	3	3	2
計	7	3 (42.9%)	22	18 (81.8%)	21	16 (76.2%)	21	9 (42.9%)

（参照 110）から引用、作成。

カンピロバクターの菌数は、<15~>5,500/100g であり、このうち 23/57 検体(40.4%)が<15/100g であった。しかし、100g 当たり MPN が 1,000 を超える検体もあり、9~11 月に菌数が多い傾向が見られた。部位別にみると、店舗 B のささみのカンピロバクター菌数は年間を通して<15~20/100g と少なかったが、一方で店舗 A のささみは 10、11、及び 3 月にそれぞれ 375、1,200、及び 215/100g の菌数が検出されていた。（表 22）（参照 110）

表 22. 鶏肉中のカンピロバクターの菌数

店舗	部位	菌数 (MPN / 100g)									
		6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
A	もも肉	215	<15	45	2,300	>5,500	<15	2,300	105	<15	35
	ささみ	<15	30	20	<15	375	1,200	<15	<15	<15	215
	手羽先	1,200	45	20	20	20	1,050	<15	105	<15	<15
B	もも肉	2,300	<15	20	45	NT	2,300	20	<15	<15	30
	ささみ	<15	<15	<15	<15	NT	<15	20	<15	<15	<15
	手羽先	<15	465	35	35	NT	1,200	215	<15	<15	115

（参照 110）から引用、作成。

2012 年 5 月~2013 年 3 月にかけて、富山県内の A 店舗で購入した市販鶏肉 33 検体及び 2 月に県内の B 店舗で購入した市販鶏肉 4 検体、計 37 検体（手羽先 12 検体、もも肉 13 検体、ささみ 12 検体）について、カンピロバクターの汚染実態を調査した報告がある（表 23）。カンピロバクターの菌数は最確数（Most probable number :

MPN) 法で測定した。結果は、鶏肉 37 検体中 23 検体 (62.2%) からカンピロバクターが検出された。検出率は前年の 2011 年 (46/71 検体、64.8%) とほぼ同じであった。部位別にみると、手羽先が 12 検体中 8 検体 (66.7%)、もも肉が 13 検体中 8 検体 (61.5%)、ささみが 12 検体中 7 検体 (58.3%) であった (表 24)。菌種別では、*C. jejuni* のみ検出されたものが 22 検体 (59.5%)、*C. jejuni* と *C. coli* 両方が検出されたものが 1 検体 (2.7%) であった。

鶏肉中のカンピロバクターの菌数を表 23 に示した。カンピロバクターの菌数は、< 15~2300/100g であり、このうち 22/37 検体 (59.5%) が < 15/100g であった。部位別にみると、手羽先でカンピロバクター菌数が 100g 当たり MPN が 1,000 を超えたのが 12 検体中 5 検体 (41.7%) あり、もも肉およびささみよりも菌数が多い傾向にあった。(参照 111)

表 23. 鶏肉からのカンピロバクター検出率

部位	調査数	カンピロバクター陽性数				
		<i>C. jejuni</i>	<i>C. coli</i>	<i>C. jejuni</i> + <i>C. coli</i>	計	(%)
手羽先	12	8	0	0	8	66.7
もも肉	13	7	0	1	8	61.5
ささみ	12	7	0	0	7	58.3
計	37	22	0	1	23	62.2

(参照 111) から引用、作成。

表 24. 鶏肉中のカンピロバクターの菌数

部位	菌数 (MPN/100g)											
	店舗 A											店舗 B
	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	2月
手羽先	2,300	<15	115	2,300	1,200	<15	2,300	<15	45	<15	<15	1,100
もも肉	<15	<15	<15	600	15	<15	<15	<15	20	<15	<15	115   215
ささみ	20	<15	<15	<15	<15	20	<15	215	<15	<15	<15	—

(参照 111) から引用、作成。

平成 13 年 10 月~12 月にかけて、原則として週 1 回、さいたま市内の小売店 2 か所から購入した検体 (鶏レバー 56 検体、砂肝 9 検体、鶏肉 9 検体 (むね肉 3 検体、もも肉 3 検体、手羽先 3 検体) について、カンピロバクターの汚染状況について調査した報告がある。汚染割合を以下の表 25 に、MPN 法及び塗沫法による鶏レバーの汚染菌数の結果を表 26 に示す。MPN 法及び塗沫法の両方で結果はよく一致していた。分離されたカンピロバクターは、全て *C. jejuni* であった。(参照 112)

表 25. 鶏レバー、鶏砂肝及び鶏肉のカンピロバクター汚染状況

検体 (検体数 n)	カンピロバクター汚染割合 (%)
鶏レバー (n=56)	37/56 (66.1)
鶏砂肝 (n=9)	6/9 (66.7)
鶏肉 (合計 n=9)	9/9 (100.0)

(参照 112) から引用、作成。

表 26. MPN 法及び塗沫法による鶏レバー (n=56) のカンピロバクター菌数

菌数 CFU/g	0	<0.15	1~12	13~120	121~750	751~2,300
検体数 MPN	—	21	5	9	11	1
検体数 塗沫	19	—	3	8	9	6

菌数 CFU/g	2,301~ 5,500	5,501~7,500	7,501~12,000	12,001~ 23,000	23,001~ 55,000	> 55,000
検体数 MPN	2	1	2	2	1	1
検体数 塗沫	2	3	2	2	1	1

(参照 112) から引用、作成。

また、カンピロバクターの汚染が鶏レバー表面と内部のいずれに存在するのかについて、鶏レバー15検体を調べた結果、鶏レバー表面ふきとりの86.7% (13/15) から、鶏レバー内部の33.3% (5/15) からカンピロバクターが分離された(参照 112)。

2007年5月~2008年7月まで、大阪府の2か所の大規模食鳥処理場に搬入されたブロイラー(50~60日齢(地鶏は90~110日齢):平均55日齢)及び成鶏(363~871日齢:平均679日齢)の胆汁中のカンピロバクターを検査した報告がある。検査を実施したブロイラー121羽中25羽(21.5%)の胆汁からカンピロバクターが検出された。なお、胆汁のみから検出された個体はなかった。一方、成鶏では、検査を実施した48羽のうち胆汁からカンピロバクターが検出されたものはなかった。(参照 113)

その他にも、鶏内臓肉のカンピロバクター汚染実態調査を行った報告がある。

愛媛県内の5農場(A、B、C、D、E)におけるブロイラーの盲腸便及び胆汁(各農場当たり10羽分をまとめて1検体として使用)のカンピロバクター陽性率を調べたところ、5農場中4農場(80%)でカンピロバクター陽性であった。いずれもC

*jejuni*であった。5農場における各農場当たり18羽（合計90羽）の出荷直前の肝臓、心臓（ハツ）及び砂肝各18検体（3羽分をまとめて1検体としたため、各6検体/農場）の内臓肉表面のカンピロバクター陽性率を調べた結果、A及びE農場では18検体中18検体（100%）、B農場では18検体中9検体（50%）、D農場では18検体中15検体（83%）がカンピロバクター陽性であった。盲腸便及び胆汁がカンピロバクター陰性であったC農場では、いずれの内臓肉表面検体もカンピロバクター陰性であった。さらに、5農場における各農場当たり15羽（合計75羽）のブロイラーの出荷直前の肝臓、心臓（ハツ）及び砂肝各15検体の鶏内臓肉実質のカンピロバクター陽性率を調べた結果、A及びE農場では45検体（3つの内臓肉部位×15検体）中45検体（100%）、B農場では45検体中16検体（36%）及びD農場では45検体中17検体（38%）がカンピロバクター陽性であった。盲腸便及び胆汁がカンピロバクター陰性であったC農場では、いずれの内臓肉実質検体もカンピロバクター陰性であった。（参照114）

2008年7月～2014年10月に愛媛県内で収去した市販鶏肉55検体（内訳として、鶏タタキ11検体、鶏ササミ7検体、鶏もも肉5検体、鶏むね肉4検体、鶏ミンチ肉18検体、鶏レバー4検体及び鶏砂肝2検体）について、カンピロバクターの汚染実態について調査した結果を以下の表27に示した。鶏内臓肉として、鶏レバーは4検体中2検体（50.0%）、鶏砂肝は2検体中2検体（100.0%）がカンピロバクター陽性であった。（参照115）

表 27. 市販鶏肉におけるカンピロバクター汚染実態調査結果

検体名	検体数	陽性数	陽性率 (%)
鶏タタキ	11	2	18.2
鶏ササミ	7	4	57.1
鶏もも	5	3	60.0
鶏むね	4	3	75.0
鶏ミンチ	18	7	38.9
鶏レバー	4	2	50.0
鶏砂肝	2	2	100.0

（参照115）から引用、作成。

### <参考情報>

#### ・流通形態

市販鶏肉の流通形態として、海外からの輸入鶏肉は冷凍品がほとんどであるとされ（参照116）、主に生で流通している国産鶏肉に比べてカンピロバクターの汚染率及び菌数は低いとされている。（参照117）

カンピロバクターは、凍結・解凍によりその生残性が著しく減少するため、凍結保

存されることの多い検食からの分離が困難であることが知られている。検出結果に影響を与える要因として、流通形態の差異及び凍結の有無が重要であり、検体の状況に応じた培地の選択で結果が異なることが想定されている。(参照 117)

鶏肉にカンピロバクターを接種した試験結果では、鶏肉を解凍せずに冷凍状態で保存した検体では、凍結・解凍を繰り返した検体よりも菌数の減少がわずかであったことから、菌の死滅は主に凍結時又は解凍時に起こることが考えられている。また、菌の種類によって冷凍保存鶏肉中の生存性に差異が認められ、凍結・解凍条件に強い遺伝子型が存在する可能性も示唆されている(参照 118)。

日本国内の鶏肉の食鶏取引規格における部位別重量構成比をみると、むね肉もも肉が全体のかんりの部分を占めている(参照 119)。

## ⑤消費

### a. 消費段階での汚染実態

食肉加工工程と同様、調理の際の手指や器具からの二次汚染や保存温度、調理温度と時間により菌数が増加する。

鶏肉関係によるものでは、加熱不足の鶏肉の直接摂食による場合に加え、汚染生鶏肉から調理者の手指や包丁、まな板等の調理器具を介して、他の食品が二次汚染されたことによる場合も多い。(参照 6)

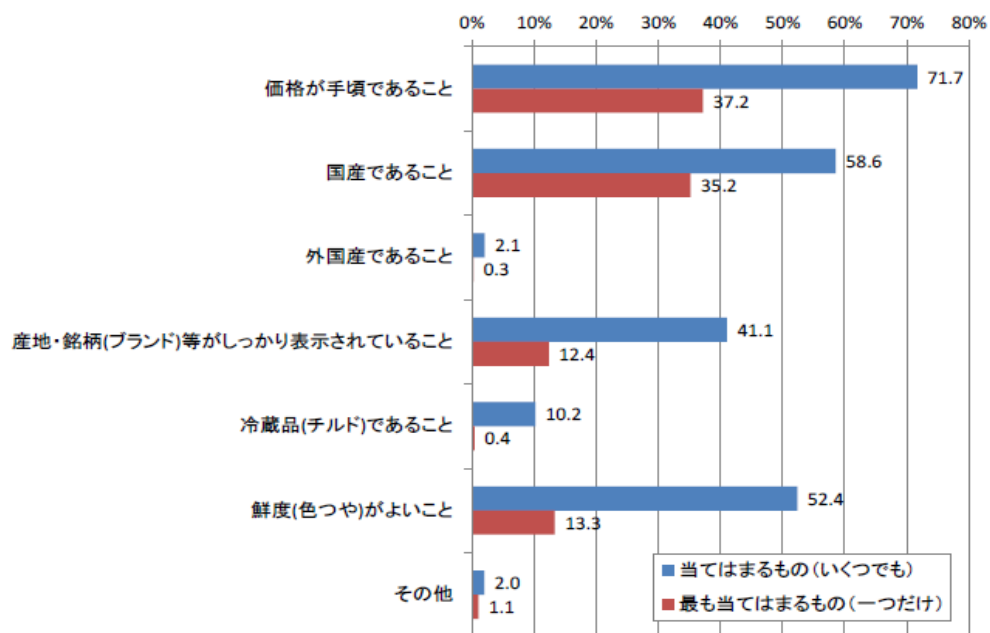
平成9年から平成15年6月11日までに東京都内で発生した、高等学校等の調理実習で調理された食事を原因とする食中毒は5件あり、いずれの事例においても原因として原材料等に由来する食中毒菌(カンピロバクター)の調理器具や手指等を介しての二次汚染が推定されている。クラス別に実施した4回の実習で146名の実習参加者中69名が発症した事例では、主メニューは親子丼とカレーチキンピラフの2種あり、いずれからも患者が発生した。特にカレーチキンピラフでは菌の汚染が疑われる鶏肉も一緒に炊飯しているため、原因としては手指、調理器具から野菜サラダ等への二次汚染が推定された。(参照 120)

### b. 消費者の認識 等

#### ・消費者における鶏肉の購入傾向

20歳以上で2014年6月～10月末までの間食肉(牛肉、豚肉、鶏肉)を自身で購入し、その料理を自宅で食べた人を対象に行った食肉に関する意識調査の報告がある。その中では、鶏肉に対するイメージは、「価格が手頃」とする回答が65.8%で最も高く、次いで「カロリーが低い」51.4%、「調理しやすい」41.0%の順となっている。(参照121) また、図5に示すとおり、食肉購入時に重視する項目としては、「価格の手頃さ」「原産国」「鮮度」であった(参照121)。

図 5. 鶏肉購入時に重視する項目

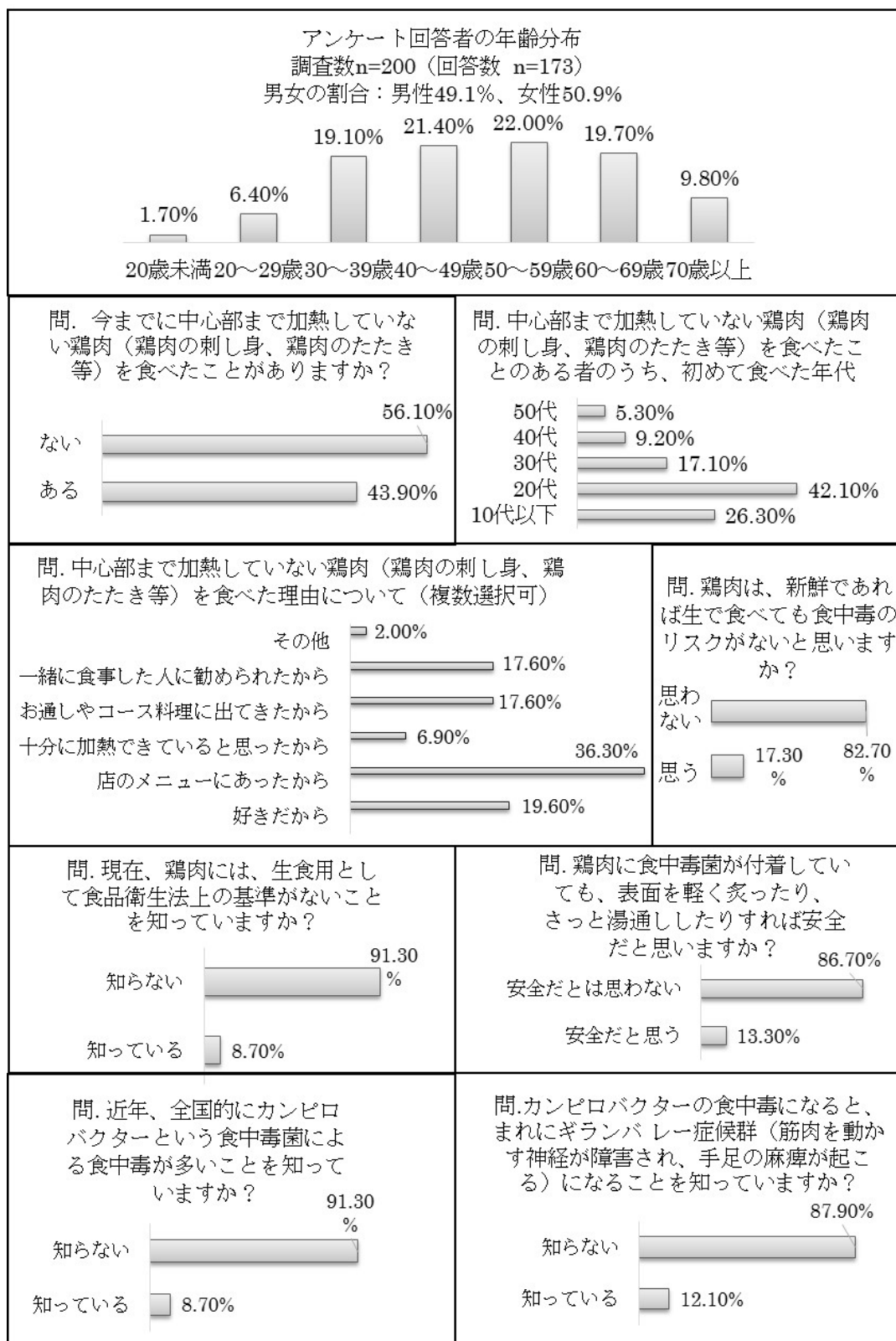


(参照 121) から引用、作成。

・鶏肉の生食に関する消費者の意識

平成 28 年 7 月（調査期間 7 月 7 日～20 日）に徳島県で実施された、鶏肉の生食に関する意識調査結果の報告がある。以下の図 6 に調査結果を抜粋して示した。（参照 122）

図 6. 鶏肉の生食に関する意識調査結果



参照 122 から引用、作成。

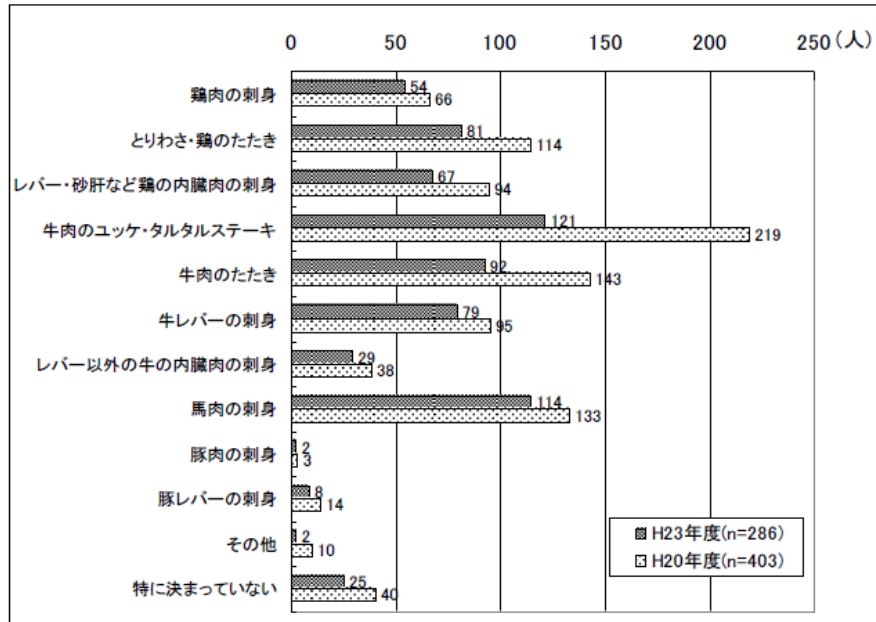
・食肉（牛肉/豚肉/鶏肉）の生食に関する消費者の意識

消費者庁及び一部の地方自治体等において、食肉の生食に関する消費者の意識について、アンケート等を実施した調査結果がある。（消費者庁、東京都、群馬大学、埼玉県、千代田区、横浜市、名古屋市、石川県、兵庫県、札幌消費者協会、日本食肉消費総合センター）（参照 121、123～134）

東京都が 20 歳以上の都民 1,000 人で実施した平成 23 年度の食肉の生食等に関する意識調査（調査期間：平成 24 年 3 月 9 日～15 日）では、食肉を生で食べることはあるかを尋ねたところ、「よく食べる」、「たまに食べる」と回答した人の合計は 286 人(29%)、「以前は食べていたがやめた」は 314 人(31%)であった。食肉を生で「よく食べる」、「たまに食べる」と回答した人に、直近 3 ヶ月以内に食肉を生で食べた回数を尋ねたところ、「3 ヶ月以内に 1 回だけ」が 129 人(45%)、「月に 1 回程度」が 72 人(25%)であった。また、よく食べるメニューを複数回答で尋ねたところ（図 7）、「とりわさ・鶏のたたき」が 286 人中 81 人、「レバー：砂肝等 鶏の内臓肉の刺身」が 286 人中 67 人、「鶏肉の刺身」が 286 人中 54 人であった。（参照 123）

図 7. よく食べるメニュー

（H23 年度の n は食肉を生で「よく食べる」、「たまに食べる」人の合計（n=286））



（参照 123） から引用、作成。

食肉を生で「以前は食べていたがやめた人」にその理由を尋ねたところ、「食中毒の危険性があることを知ったから」が 182 人(58%)で最も多く、次いで「メニューからなくなったから」が 58 人(18%)であった。食肉を生で食べると食中毒が起こる

可能性があることをこれまでに知っていたかを尋ねたところ、「知っていた」が 655 人(66%)であった。(参照 123)

平成 23 年度に東京都で実施された未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューの提供実態調査(調査期間:平成 24 年 3 月 9 日～15 日)では、都内の焼肉店、焼き鳥・串焼き屋、ステーキハウス、居酒屋等の食肉を主なメニューとする飲食店 1,000 店舗を対象とし、あらかじめ用意した飲食店 1,000 件のリストに基づき、飲食店ホームページあるいは紹介サイトにてメニューを閲覧し、未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューがあった場合は、メニューを記録した。未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューがホームページ等に掲載されていた飲食店は、調査した 1,000 店舗のうち 375 店舗で、メニュー総数は 1,255 であった(表 28)。食肉の種類別のメニュー内訳を見ると、鶏は 199(16%)であった(表 29)。掲載されているメニューの例は表 30 のとおりであった。(参照 123)

表 28. 未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューの掲載状況

調査店舗数	掲載店舗数	掲載店舗の割合	生食メニュー総数 (1 施設当たりのメニュー数)
1,000	375	38%	1,255 (3.3)

(参照 123) から引用、作成。

表 29. 未加熱で提供されている可能性のある食肉メニューの食肉の種類

掲載メニュー数				
総数	鶏	牛	馬	その他
1,255(100%)	199(16%)	821(65%)	213(17%)	22(2%)

(参照 123) から引用、作成。

表 30. 未加熱で提供されている可能性のある食肉の掲載メニュー例

食肉の種類	掲載メニュー例
鶏	鳥刺し、とりわさ、鶏のたたき、鶏のユッケ、鶏レバ刺し等

(参照 123) から引用、作成。

## (2) 海外

### ① 生産段階

#### a. 生産段階での汚染実態

2009 年 5 月 1 日～10 月 31 日の期間、ノルウェーで飼育されていた 50 日齢以下の全てのブロイラーを対象に調査を実施したところ、564 農家由来の 1,924 サンプルのうち、117 サンプル (6.1%) がカンピロバクター陽性であった。とさつ前の 4 日

間で陽性鶏群が増加することが示唆された。

2001年12月～2002年8月の期間、ドイツの地理的に異なる3つの農場で飼育されていたブロイラー51鶏群のうち、45%の鶏群がカンピロバクター陽性であった。カンピロバクター保有率には季節性があり、6～8月が最も高かった。同時期に異なる鶏群で飼育されていた個体から同一のクローン起源株が検出されていることから、鶏群間での感染や、断続的な外部の汚染源があることが示唆された。

オランダでは、2003年3～5月の期間、鳥インフルエンザ(H7N7)の流行により1,000万羽以上の鶏が殺処分された。2003年の3月のオランダのカンピロバクター発症率は30%減少し、12月は19%減少した。最も減少率が高い地域は、鶏が殺処分された地域であった(参照57)。

米国のUSDAは、鶏の飼養段階における鶏内臓の汚染実態調査結果を報告している。ブロイラーの雌を、飼養サイクルの初期、中期及び後期(22-66週齢)に経時的にとさつし、脱羽後、盲腸を取り出す前に無菌的に胸腺、脾臓、肝臓/胆嚢を採材し、各器官43検体におけるカンピロバクターの有無を調べた結果、胸腺では11/43、脾臓では8/43、肝臓/胆嚢では4/43及び盲腸では30/43検体のカンピロバクターが検出された。肝臓/胆嚢から検出されたカンピロバクター4検体は、いずれも66週齢の鶏由来であり、*C. jejuni*が1検体、*C. coli*が3検体であった。(参照18、参照135)

#### b. 生産段階での汚染の季節変動

カンピロバクターのリスク因子は季節性と関係があり、ブロイラーにおけるカンピロバクターの汚染ピークは夏であることがいくつかの国で報告(スウェーデン、デンマーク、ノルウェー、オランダ)されており、フランスでも同様の結果が示された。他の国の研究、特に英国、米国、カナダでは、以前は季節的な影響はないと報告されていた。(参照57)

季節性には温度が関係しているのではないかと考えられる。また、夏にはたくさんのハエがいて、機械的な運び屋となっていることが考えられる。(参照30)

ドイツにおける報告でも、カンピロバクター保有率は季節性があり、6～8月が最も高かった。(参照136)

2002～2007年のノルウェーの623の農場由来の18,488羽のブロイラー鶏についてのデータを利用した研究では、日平均温度が6°Cを上回ること、私的な水供給(設備)であること、家畜飼育農場が2 km以内の距離にあること、(飼育している鶏群を)とさつする30日以内にカンピロバクター属陽性鶏群を有する他の養鶏農場が4 km以内の距離にあること、とさつの11～30日前にその年、地域において激しい降雨があった場合では、ブロイラー鶏におけるカンピロバクター陽性検体が検出される確率が増加することが見出された。日平均気温が0°Cを下回ると陽性となる確率は減少した。この研究では、ブロイラーにおけるカンピロバクター汚染の発生には、鶏飼育農場の周囲の環境及び気候が重要であることを強調するものであった。(参照

137)

ニュージーランドにおけるカンピロバクター属菌の季節別汚染率は、春 (n=120) が 75.0%、夏 (n=100) が 83.0%、秋 (n=136) が 88.2%、冬 (n=119) が 71.4% であった。(参照 138)

オランダにおけるカンピロバクター属菌の分離率は 5 月から上昇し、7~9 月頃が最も高い。検査日齢では、初生ヒナではほとんど検出されないものの、加齢により分離率は高くなり、十数週齢時に最高に達し、その後加齢に従い次第に低下する傾向も認められている。(参照 139)

## ②食鳥処理場

### a. 食鳥処理場での汚染実態

2008 年 1 月 1 日~12 月 15 日の 12 か月にわたり、58 のフランスの食鳥処理場とさつされたブロイラー425 バッチから 1 バッチ当たり 10 とたいのサンプルを採取した結果、カンピロバクター属菌は、盲腸の 77.2%、とたいの 87.5%から検出された。

2008 年にベルギー国内の 9 か所の食鳥処理場から収集したデータを用いて、ブロイラーとたいのカンピロバクター汚染の要因について調査した結果、カンピロバクター陽性率は 51.9%であった。

冷却処理工程によるカンピロバクター菌数の減少は  $1.6\sim 1.9 \log_{10} \text{CFU/とたい}$  であり、羽の除去処理後にはカンピロバクター菌数が増加 ( $0.4 \text{CFU/g}\sim 2.9 \log_{10}\text{CFU/mL}$  増加) していた。

脱羽後、内臓摘出後、洗浄後、冷却後のカンピロバクター菌数は、盲腸内容物のコロニーレベルに影響を受ける。盲腸内のカンピロバクター汚染菌数は、鶏群間では差異があるが、食鳥処理場間では有意な差はない。一方、十二指腸内及び羽の汚染菌数は、鶏群間、食鳥処理場間ともに有意に異なり、多様性がみられる。

とたいの汚染リスク要因として、処理工程において最初にとさつされていない、内臓摘出室の温度が  $15^{\circ}\text{C}$  より高い、内臓摘出後のとたいに汚れがある、中抜き処理を行った鶏群由来である、食鳥処理の技術的側面 (電気とさつ、熱湯処理の温度が低い、脱羽が不完全、ベント切断、内臓抜去機械等) が特定された。(参照 57)

旧チェコスロバキア (現在のチェコ共和国及びスロバキア共和国) における食鳥処理段階の鶏の汚染実態調査結果では、鶏のとたい表面のみならず、肝臓、胆汁等からも *C. jejuni* が検出されたという報告がある。1990 年 2 月 1 日~1991 年 1 月 31 日の期間で、27 農場由来の 440 羽の鶏における *C. jejuni* 汚染率を調べた。調査部位は、①鶏のとたいの外表面、②鶏の中抜きとたい内表面、③回腸内容物、④肝臓 (実質) 及び⑤胆汁であり、12 か月の試験期間において、440 羽から 366 株の *C. jejuni* が分離された。分離株の由来としては、とたい外表面由来が 38 検体 (10.3%)、中抜きとたい内表面由来が 47 検体 (12.8%)、回腸内容物由来が 121 株 (35%)、肝臓実質由来が 92 株 (25%)、胆汁由来が 68 株 (18.6%) であった。(参照 140)

### ③流通・販売

#### a. 流通・販売での汚染実態

ニュージーランドで小売販売されている鶏のとたい及び部分肉におけるカンピロバクター及び大腸菌の汚染率及び計数結果が報告されている。収集した 575 検体 (99 検体の丸鶏、476 検体の部分肉) の鶏肉試料におけるカンピロバクター属菌の汚染率は、全部位を通じて 61.5%~86.7%であった。検査した 574 検体のうち 456 検体 (79.4%) がカンピロバクター陽性であった。そのうち *C. jejuni* は 73.3%、*C. coli* は 13.4%。部位別では、最も低い汚染率は手羽先、高い汚染率は手羽元、皮、骨なしむねむね肉、もも肉であり、部位別汚染最大菌数は、むね肉： $3.1 \times 10^5$ 、手羽元： $2.3 \times 10^6$ 、皮なし骨なしむね肉： $2.7 \times 10^5$ 、皮なし骨なしもも肉： $1.9 \times 10^5$ 、もも肉： $2.8 \times 10^5$ 、手羽先： $2.0 \times 10^5$ 、丸鶏とたい： $1.2 \times 10^5$ であった。カンピロバクター属菌の地域別汚染率についても調べられ、Christchurch が 71.1%、Auckland が 88.5%であった。(参照 138)

カンピロバクターは、鶏のとたい全体に分布しているが、最も汚染菌数が多いとされている部位の 1 つとして、首皮を挙げていた報告がある (参照 141)。

また、ニュージーランドのマナワツ地方において、2014 年 1 月 1 日~12 月 31 日までの家きん類の汚染実態調査結果が報告されている。本調査では、A 社、B 社、C 社から毎月合計 6 検体 (年間で 72 検体) の家きん類検体のカンピロバクター汚染率を調べており、計 72 検体中 61 検体 (84.7%) がカンピロバクター陽性であった。なお、陽性 61 検体中 48 検体 (78.7%) が *C. jejuni* であり、61 検体中 13 検体 (21.3%) が *C. coli* 陽性であった。(参照 82)

更に、ニュージーランドにおける小売の鶏肝臓におけるカンピロバクター汚染実態調査の結果も報告されている。ニュージーランドの小売の鶏肝臓 30 検体について、カンピロバクター汚染を調べた結果、鶏肝臓表面から菌が検出された検体は、30/30 検体 (100%)、鶏肝臓内部からは、27/30 検体 (90%) 検出された。肝臓重量当たりのカンピロバクター菌数から、肝臓当たりとしての菌数を推定した結果、 $10^4$  MPN/肝臓より多い菌数を含むものが 4 検体 (13%)、 $10^3$  MPN/肝臓よりも多い菌数を含むものが 7 検体 (23%) 存在した。残りの 19 検体は、 $6.1 \times 10^2$  MPN/肝臓よりも少なかった。(参照 18、参照 142)

### ④消費

オランダの RIVM による、ブロイラー肉及びその他の感染経路を介するカンピロバクターのリスク評価では、消費者による調理について、Mylius ら (2007 年) が開発した食品調理中の交差汚染モデルを採用している。本モデルでは、台所環境における細菌の交差汚染に関する複数の研究に基づき、生の鶏肉から手、まな板、給水栓及びサラダへの交差汚染を説明している。なお、鶏むね肉はオランダでは自宅で頻繁に調理する生の鶏肉であると位置づけられ、通常は切った後に調理されるため、鶏むね肉を起源とするヒトのカンピロバクターへの感染経路として、カンピロバクターは加熱により不活化されるものの、手及び台所用品 (調理器具) を経由して交差汚染する可能性があるとしている。交差汚染された食品がサラダのように生

で摂取する場合、ヒトがカンピロバクターにばく露されるリスクが高くなるとされている。(参照 143)

カンピロバクター汚染鶏肉製品の取扱いが感染症のリスクとなることを解明するために行われた研究では、汚染鶏足又は汚染鶏肉フィレから手へと菌が伝播する割合の平均は2.9%又は3.8%、手又は調理器具から非加熱喫食製品(RTE食品)へと菌が伝播する割合の平均は、2.9~27.5%とされた(参照 144)。その他、カンピロバクター感染症のリスクについて、カンピロバクターに汚染された鶏むね肉の調理における行動を分析し、交差汚染の重要性を示唆した研究が報告されており、ばく露評価に際しては、台所における鶏肉の調理及び交差汚染については、消費者の取扱いについてのより詳細なデータが必要とされている。(参照 145~147)

英国では、カンピロバクター感染症事例の中で、鶏レバー料理に関連した事例、特に鶏レバーパテの喫食に関連した事例が2009~2011年に増加した。2010年に英国食品基準庁(FSA)では、鶏レバーはカンピロバクター感染症の高リスク食品であるとし、料理提供者向けに、鶏レバーパテのレシピを公表しており、資料内では安全に調理するために、交差汚染を避ける取扱いをすべきであると言及している。*C. jejuni*は、健康な鶏の胆管内に存在し、食鳥処理段階の前に鶏の肝臓内に存在しているとされ、また、英国の小売の家きん類の肝臓のカンピロバクター汚染実態を調べた結果、調べた検体の69%からカンピロバクター属菌が分離されたとする報告もあるので、喫食前の家きん類内臓の加熱調理は、食品安全の見地から重要であるとしている。英国東部で、2011年9月に結婚パーティー出席者49名のカンピロバクター感染症患者が発生した食中毒事例(患者糞便検体の培養により22検体がカンピロバクター属菌陽性であった)の原因食品は、鶏レバーパテであった。鶏レバーパテは、軽く焼いた、中心部がピンク色のままの鶏レバーを使用し、溶かしバター等と混ぜ、ラップを被せて冷やし固める料理である。鶏レバーパテの記録シートからは、鶏レバーの中心部の加熱温度は、60°Cであったことが示唆された。FSAでは、調理の際の留意点として、食品の中心温度が75°C以上の加熱調理では、有害な微生物を死滅させることができると示している。また、食品の中心温度が75°Cよりも低い場合でも、60°Cでは45分間、65°Cでは10分間、70°Cでは2分間温度を維持することも認められるとしている。なお、本事例では、鶏レバーの喫食とカンピロバクターを原因とする胃腸症状との用量反応関係の評価するため、結婚パーティーに出席した全員に鶏レバーの喫食について、①喫食せず、②味見程度、③一部喫食及び④大部分/又は全て喫食というカテゴリーに分類して質問した結果、鶏レバーの喫食量と胃腸症状の間に用量依存的に強い相関が認められた。(参照 148-150) ニュージールランドにおいて、市販の生鮮鶏レバー30検体を用いて、カンピロバクターの汚染の有無を調べた結果、鶏レバー表面は、全ての検体(100%)でカンピロバクター陽性であった。鶏レバー内部は、90%が陽性であった。通常の調理過程を模して、少量のバターを入れたフライパンで加熱調理を行い、カンピロバクターに自然汚染されていた鶏レバーを用いて、カンピロバクターの不活化条件を調べた結果、フライパンでの加熱調理5分間までは、カンピロバクターは完全には不活化されなかった。鶏レバーをカットして見たところ、加熱調理3分後までは血を含み、5分間まではピ

ピンク色のままで、その後グレー色となった。本研究により、鶏レバーをフライパンで焼く調理を行う場合、カンピロバクターの不活化は加熱時間に比例することが期待されたが、調理後 2.5 分間までは、鶏レバー中心部の温度は有意に上昇せず、2.5 分後から 70°C を超え、5 分後には最高温度である 80°C に到達し、安定することが示された。また、中心部の温度が 70~80°C に到達後、その状態で 2~3 分間維持することが、自然汚染の鶏レバーにおけるカンピロバクター属菌の不活化に必要な条件であることが示された。なお、分離されたカンピロバクターは全て *C. jejuni* であった。(参照 142)

## 4. 対象微生物・食品に対するリスク管理の状況

### (1) 国内でのリスク管理措置の概要

鶏肉及び内臓（鶏肉等）のフードチェーンにおいて、農林水産省が生産段階の農場に対する対策を実施し、鶏が搬入される食鳥処理場においては、食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）に基づく、衛生的な食鳥処理の実施について、厚生労働省及び地方自治体で対策が実施されている（参照151）。

鶏肉等の流通、販売については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）（参照152）に基づく、衛生的な取り扱いの実施について、厚生労働省及び地方自治体において対策が実施されており、更に加熱加工用の鶏肉等の表示等による情報伝達に関しては、厚生労働省及び消費者庁が事業者において実施すべき内容について通知している（参照153）。

#### ①生産段階での対策

- ・肉用鶏農場や鶏舎へのカンピロバクターやサルモネラ等の食中毒菌の侵入や蔓延を防止するための対策をまとめた「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」を公表（参照154）

（以下は、肉用鶏を含む全畜種を対象とする取組）

- ・「家畜の生産段階における衛生管理ガイドライン」を公表（農林水産省2002）（参照155）
- ・「畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準（農場HACCP認証基準）」を公表した。（農林水産省2009）（参照156）
- ・生産者による畜産GAP認証の取得や、その準備段階の取組である「GAP取得チャレンジシステム」の普及・啓発等を支援している。（農林水産省）（参照157）

- ・家畜伝染病予防法では、家畜の伝染性疾病の発生の予防と蔓延の防止のための取組として、家畜の所有者がその飼養に係る衛生管理に関し最低限守るべき基準（飼養衛生管理基準）を定め、その遵守を義務付けている。家畜伝染予防法に基づき、農林水産大臣は、毎年、飼養衛生管理基準が定められた家畜の飼養に係る衛生管理の状況、都道府県知事がとった指導及び助言、勧告並びに命令の実施状況及び家畜防疫員の確保状況について、都道府県ごとに整理して公表することとなっている。また、飼養衛生管理基準の遵守状況については、家畜の所有者による定期報告の他に、都道府県の家畜保健衛生所の立入検査により確認している。（農林水産省2017:一部改正）（参照158）

#### ②食鳥処理場での対策

- ・「食鳥処理場におけるHACCP方式による衛生管理指針」を公表した。（厚生労働省1992年）（参照159）
- ・「一般的な食鳥処理場における衛生管理総括表」を公表した。（厚生労働省2006）

年) (参照 160)

- ・食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律施行規則 (平成 2 年厚生省令第 40 号) (参照 161) が改正され、食鳥処理事業の講ずべき衛生措置の基準について、従来型基準に加え、HACCP 導入型基準を規定した (厚生労働省 2014 年公示、施行 2015 年 4 月) (参照 162)。なお、食鳥処理場における HACCP 導入状況 (平成 29 年 4 月 1 日時点) は、大規模処理場では、ブロイラーを処理している施設が 44.2% (50/113)、成鶏を処理している施設が 14.9% (7/47)、HACCP を導入していた (ブロイラーと成鶏を両方処理している施設は別々に計上している。)。また、導入途中及び今後導入を予定している施設については、それぞれ 26.5% (30/113 : ブロイラー)、34.0% (16/47 : 成鶏) であった。(参照 163)
- ・厚生労働省は、米国、カナダ、オーストラリアにおいて、野菜、果物、食肉等の幅広い食品に対して殺菌目的で既に使用されている過酢酸製剤及び米国 (間接添加物として)、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド (加工助剤として) において、既に使用が認められている ASC (亜塩素酸ナトリウム)<sup>20</sup>について、食肉等に使用できる食品添加物として指定した。(2016 年 10 月) (参照 164~167)
- ・厚生労働省では、平成 28 及び 29 年度に、先進的に鶏肉のカンピロバクター対策に取り組む地方自治体と連携して、「食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業」を実施し、冷却 (チラー) 水等に使用する次亜塩素酸ナトリウム以外の殺菌剤 (過酢酸製剤、亜塩素酸ナトリウム、微酸性次亜塩素酸水、亜塩素酸水等) の有効性について実証事業を行った。(参照 168)
- ・厚生労働省及び消費者庁は、食鳥処理場から出荷される鶏肉について、飲食店営業者が客に提供する際に加熱が必要である旨を表示等で確実に情報伝達するよう指導するよう通知した。(参照 153)
- ・厚生労働省及び消費者庁は、飲食店で生又は加熱不十分な鶏肉の提供が原因と特定又は推定されるカンピロバクター食中毒が発生した際、加熱用等の表示が行われて

---

<sup>20</sup> 亜塩素酸水は、米国では抗菌剤 (添加物) として家きん類の加工の水、と体へのスプレー又はチラー前又はチラータンク内のと体浸漬液として使用されており、使用する際の濃度幅は 500~1,200 ppm とされている (FDA: 21 CFR Part 173.325; 電子版として 2018 年 4 月 13 日更新)。カナダでは、家きん類と体、部分肉及び臓器に対して、スプレー又はチラー前又はチラータンク中の浸漬液の濃度として 500~1,200 ppm が適用されている (Health Canada: Antimicrobial Processing Aids for Which Health Canada Has Issued a Letter of No Objection (LONO) or an interim Letter of No Objection (iLONO). 2015 年 12 月)。オーストラリア及びニュージーランドでは、家きん類丸と体については、50~150 ppm の亜塩素酸水を、家きん類部分と体 : 肉及び加工肉 (ソーセージ、ランチョンミート及びプレスハムのような) については、500~1,200 ppm の亜塩素酸水が適用されている。(FSANZ : FINAL ASSESSMENT REPORT. APPLICATION A476 Acidified Sodium Chlorite as a Processing aid . 2003 年 10 月)

いない場合には、食鳥処理業者等に対して、表示等の徹底について指導するよう通知した。(参照 153)

- ・厚生労働省は、平成 29 年 3 月 31 日付けの通知(参照 153) 発出後の平成 29 年 4 月 1 日以降発生した事例のうち、平成 30 年 2 月 23 日までに発症、且つ原因施設が判明した事例において、都道府県等の報告(詳報)を受領した事例(事件数 133 件、患者数 930 名※平成 30 年 2 月 23 日時点詳報受領分を集計)について、「生又は加熱が不十分な鶏肉・鶏内臓の提供状況」及び「生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓のあった事例における加熱用表示の有無」の集計を行った。その結果、約 9 割の事例(事件数として 95%、患者数として 88%)は、「生又は加熱が不十分な鶏肉・鶏内臓の提供」有り(推定を含む)とみなされた。本カテゴリー「生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓の提供有り」(推定含む)に分類された事例(事件数 126 件、患者数 821 名)について、加熱用の表示の有無について集計を行った結果、約半数(事件数として 47%、患者数として 52%)の事例では、仕入れ品に加熱用表示があるにも係わらず、生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓を提供していたことが示された(本集計は、表示の種類は包装、伝票、納品時のチラシ等であり、飲食店及び施設で食品を調理し提供している場合は、仕入れ品の表示の有無を集計し、客が自分で焼く形式の場合は、客側への情報伝達が口頭のみではなくメニュー等に記載のあった場合を「表示あり」として集計)。(参照 4)
- ・厚生労働省は、上述の平成 29 年に飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例で、仕入れ品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を客に提供していたことを受け、下記に該当する事案を発生させた関係事業者に対し、「消費生活事犯対策ワーキングチームの検討結果について」(平成 21 年 7 月 7 日付け食安監発 0707 第 4 号)(参照 169)に基づき、警察等との連携や告発等、厳正な措置を講じるよう、平成 30 年 3 月 29 日に通知した(薬生食監発 0329 第 5 号)。
  - ・加熱用鶏肉であることを認識しつつも、生食等料理を提供したことにより、カンピロバクター食中毒を繰り返し発生させた場合
  - ・広域的に事業を展開するフランチャイズチェーン店において、一括仕入れする鶏肉が加熱用であることを認識しつつも、チェーンの複数店舗で生食等料理を提供し、カンピロバクター食中毒を広域的に発生させた場合(参照 170)

### ③飲食店等における食品取扱時の対策

- ・「カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)」等に基づき、事業者に対して、生食用又は加熱不十分な食鳥肉等を提供しないよう監視指導及び客に対して、食鳥肉等の喫食に当たって十分に加熱することを注意喚起することを通知している。(参照 61、152、171)
- ・厚生労働省は、都道府県等が実施する夏期一斉取締り及び年末一斉取締りの結果と

して、飲食店等の営業施設に対する監視指導の状況等についてとりまとめている。平成 29 年度の夏期一斉取締り結果の「食肉等の生食用としての提供に関する監視指導結果」では、鶏肉を取り扱う施設として、監視した 50,124 施設のうち、生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した施設数（実数）は 2,048 施設であったと報告されている。指導した内容（のべ数）を表 31 に示す。（参照 172）

表 31. 生食用又は不十分な加熱での販売・提供について指導した内容（のべ数）

指導内容	施設数
生食用としての販売・提供を中止すること	508
不十分な加熱の食肉について、中心部まで十分に加熱して販売・提供すること	1,102
不十分な加熱の食肉について、販売、提供を中止すること	691
加工時、調理時の衛生的な取扱い、他の食材への交差汚染の防止（器具の使い分け、消毒、手洗い等）を行うこと	1,292
一般消費者への販売・提供後に十分な加熱や器具の使い分けをすること等の情報提供を行うこと（例 食肉販売店、客席にコンロ等の加熱設備がある飲食店）	285
その他の指導	171

（参照 172）から引用、作成。

また、「鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食肉処理業者、卸売業者等）に関する監視指導結果」では、監視した全施設数 3,927 施設のうち、加熱が必要である旨の情報伝達について指導した施設数（実数）は 985 施設であった。

- ・厚生労働省及び消費者庁は、飲食店で生又は加熱不十分な鶏肉の提供が原因と特定又は推定されるカンピロバクター食中毒が発生した際、鶏肉の加熱が必要な旨の表示等が行われている場合、提供の中止の指導と重点的な監視を行う等の対応するよう通知した。（参照 153）

#### ④喫食時の対策

- ・「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」により、消費者に情報を提供した。（厚生労働省 2005 年（2016 年改訂）（参照 61）

一部の地方自治体において、生食用として処理、加工、調理、販売される食鳥肉（生食用食鳥肉）の衛生対策や安全対策が定められ、関係事業者に対し指導等を行っている。なお、いずれの地方自治体においても、カンピロバクター属菌が陰性の成分規格目標、とたいの体表の焼烙による殺菌の基準目標等が定められている。（参照 173、174）（生食用食肉の衛生対策）

<宮崎県の生食用食鳥肉の対策>

宮崎県は、①生食用食鳥肉の成分規格目標、②認定小規模食鳥処理場における加工基準目標、③食肉販売業・食鳥処理業における加工基準目標、④飲食店営業における加工基準目標を定めた「生食用食鳥肉の衛生対策（平成 19 年 8 月宮崎県）」を作成し、衛生対策を実施している。（参照 173）

<鹿児島県の生食用食鳥肉の対策>

鹿児島県は、①生食用食鳥肉の成分規格目標、②生食用食鳥肉の加工基準目標、③生食用食鳥肉の処理工程及び保存等の基準目標、④生食用食鳥肉の表示基準目標を定めた「生食用食鳥肉の衛生基準」を作成し、衛生対策を実施している。（参照 174）

（2）諸外国でのリスク管理措置の概要

諸外国でも国内同様、フードチェーン（生産段階、食鳥処理、流通段階）の各段階においてリスク管理措置を実施している。定量的リスク評価を踏まえ、リスク管理措置の1つに定量的な基準値を設定した①EU並びに、各段階におけるリスク低減対策を実施し、その効果が確認されている②英国、③デンマーク及び④ニュージーランドについて、リスク管理措置の概要を以下に示した。なお、その他の諸外国のリスク管理の状況については、別添資料 5 にまとめた。

①EU

EUでは、2018年1月1日より EUROPEAN COMMISSION : COMMISSION REGULATION (EU)2017/1495 of 23 August 2017, Amending Regulation (EC) No 2073/2005 as regards *Campylobacter* in broiler carcasses を適用している（参照 175）。概要は、以下の表 32 に示す。

表 32. EU 規則 2017/1495

食品群	微生物	サンプリングプラン		基準		分析参照法	基準適用段階	結果が不適合であった場合の行動
		n	c	m	M			
2.1.9 ブロイラーとたい	カンピロバクター属菌	50	C=20 From 1.1.2020 C=15; From 1.1.2025 C=10	1,000 CFU/g		EN ISO 10272-2	冷却後のとたい	・食鳥処理場の衛生の改善 ・以下についての再考 工程管理、動物由来及び農場でのバイオセキュリティ

（参照 175）から引用、作成。

## ②英国

- 英国食品基準庁(FSA)は、2010年に食品由来疾患の低減に向けた戦略（FOODBORNE DISEASE STRATEGY 2010-15）を提示し、カンピロバクター属菌への具体的な戦略としては、2010年、エビデンスに基づき、現実的なリスクマネジメントプログラムを開発し、2011～2015年にプログラムを運用している。
- 2010年から2015年を対象に、カンピロバクター属菌に関する研究の優先事項リストの提供を目的とした戦略（UK Research and Innovation Strategy for Campylobacter – in the food chain）を計画。戦略の中で示された研究の優先事項は以下のとおり。

現状と潜在的介入戦略の理解

高品質のベースラインデータと定期的なモニタリング

家禽におけるカンピロバクターレベルの定期的なモニタリング

家禽におけるカンピロバクター有病率に影響する、農場内及び工場内の作業や行程水処理、農場及び家禽用サプリメントの効果の理解

家禽輸送/と畜場/工場慣行における潜在的介入方法の研究

介入の定量的モデル化

農場及び加工

運搬、小売り、自宅

人間の行動

農場及び生産工程

家庭及び商業段階での調理規範（preparation practice）と調理方法

宿主と病原体の生物学

システムの予測モデリング

食品サプライチェーンでの細菌の生存

鶏におけるコロニー形成と鶏の免疫応答

鶏の細菌叢の微生物の役割の理解の増加

バクテリオファージ、バクテリオシン及びその他の新しい抗菌剤の開発

鶏におけるカンピロバクターのコロニー形成に対する耐性増加

コスト効果の高いチキンワクチンへの支援

カンピロバクター研究のための新規な検出及び診断ツール及び資源の開発

カンピロバクターに対する迅速な農場試験の開発

バクテリアの遺伝的多様性を理解のための菌株バンク

- 2014年からは、政府や小売業者、消費者団体の協力を得て、カンピロバクター低減対策（Acting on Campylobacter Together キャンペーン）を開始、企業や団体間での情報共有や資金の投資等の支援している。このキャンペーンには、多くの企業が参画しており、鶏肉解体前の消毒機器の適用や鶏の首皮の除去等を実施している。
- EFSA が実施した EU ベースラインサーベイ(2008)によると、英国のカンピロバク

ター汚染率が EU 平均よりも高かったこともあり、英国内で生産される鶏肉におけるカンピロバクターを低減させるため、政府と産業界が合意し、目標を掲げた。FSA では、汚染菌数の多い鶏におけるカンピロバクターの汚染菌数の低減に向けた対策を行っている。2015 年までに食鳥処理の最終段階（冷却後）において、カンピロバクターの菌数 1,000 CFU/g 以上の汚染菌数の多い鶏の割合を減らす取組として、2008 年に 27%であった割合を 2013 年には 19%、2015 年には 10%にまで低減させる目標値を設定した。目標値のモニタリングは、汚染菌数 100 CFU/g 以下、100-1,000 CFU/g、1,000 CFU/g 以上の 3 グループに分けて実施し、産業界による自主点検プログラム及び FSA が今後導入予定のモニタリングプログラムによりデータを収集することとした。目標達成のための介入方法としては、

- ・一次生産段階：農場へのカンピロバクター侵入を防ぐためのバイオセキュリティの強化。
- ・食鳥処理段階：病原体レベル低減に繋がる工程ポイントを特定できる食鳥処理場自己評価ツールの利用。
- ・小売段階：ベースライン情報の不足により、小売段階の目標値は設定していない。を掲げた。

また、産官の連携をはかる方策として、

- ・2009 年には、フードチェーンにおけるカンピロバクター対策について、産業界と政府関係者で情報共有するために「Industry-Government Joint Working Group (JWG)」を設立した。
- ・2013 年 9 月には経営決定権を持つ Director レベルの各小売事業者の代表者が集まるグループ会合「The new look Acting on Campylobacter Together (ACT) Board」を実施した。（参照 176～178）
- ・2017 年には、小売店で販売されている英国産の生鮮鶏肉のカンピロバクター汚染調査について、FSA が産業界と話し合いを行った結果、大規模小売業者 9 社はカンピロバクターの検査を独自に行い、その結果を自社の消費者向けウェブサイトに発表することに同意した。小売業者による検体採取及び検査は FSA が確立したプロトコルに従って行われるため、公表された結果は相互比較可能なものと考えられた。また、FSA は、各検体の検証および業界の平均値算出のために各小売業者の生データにアクセスでき、検査結果に関する見解を公表する権利を保有し、各小売業者はプロトコルに従う旨の誓約書も提出している。（参照 179）

#### <結果>

- ・FSA による汚染菌数の多い鶏（1,000 CFU/g 以上）を低減させる取組の結果、英国の店頭で販売されている、小売段階における鶏の丸とたいのうち、汚染菌数の多い鶏（1,000 CFU/g 以上）の占める割合は 2014 年が 20%、2015 年が 12%、2016 年は 7%と減少した（参照 180）。

- ・上記のように、鶏肉のカンピロバクター汚染レベル低減において大規模小売業者・製造業者が大きな成果を収めたことから、FSA は今後、改善の余地があると考えられる比較的小規模事業者に取り組を集中させ、すべての英国産鶏肉についてカンピロバクター汚染レベル低減への取組を続け、その検査結果を注視していく。(参照 179)
- ・英国の 2009～2013 年のカンピロバクター感染症患者の平均は 71,261 人であった。2016 年では 59,142 人であったことから、比較すると 12,119 人減少した。また、1990 年代半ばから感染性胃腸疾患の発生率が変化したかどうかの調査及び国の調査結果を再測定するために行われた、感染性胃腸疾患に関する第 2 回調査 (Infectious Intestinal Disease in the community: IID2 study) (主たる研究は 2008 年 4 月 28 日～2009 年 8 月 31 日に実施) によると、全国サーベイランスで特定された患者 1 人につき 9.3 人の割合で患者が存在すると推定されており、2016 年の患者数の減少が 12,119 人とすると、推定患者数は 113,000 人減少したことになる。(95%信頼区間 (CI)6.0～14.3 人 : 73,000-173,000 人減少) (参照 180、181)
- ・2015 年に消費者への啓発として、ガイドライン (Chicken Challenge) (参照 182) を公表している。主な内容は以下のとおり (How can I avoid campylobacter poisoning?)。
  - ・生の鶏肉の保管は他の食品とは分けて、カバーをし、冷蔵庫の 1 番下に入れて冷蔵する。
  - ・あなたの台所周辺に細菌をまき散らすことになるので生の鶏肉を洗ってはいけない。
  - ・生の鶏肉に触れたものあなたの手及び器具も全て石けん及び温水で洗浄する。鶏肉を完全に調理 (加熱) したかどうか確認するーピンク色の肉はだめであり、熱い蒸気がたち、肉汁も透明になるようにする。

### ③デンマーク

- ・カンピロバクターに対する予防措置は、1990 年代に開始された。初期には、養鶏産業と食品関連業における衛生管理に対する対策が始まり、その後、農家への対策とブロイラー群と鶏肉製品のモニタリングが開始された。

#### (農場での対策)

鶏群汚染リスクに関する研究、生産者に対するバイオセキュリティについての教育、カンピロバクター陰性鶏群の価格を上げる、全鶏群に対するカンピロバクター汚染状況のモニタリング、鶏群での PCR による迅速検査の開発が含まれている。

#### (加工処理段階での対策)

加工処理作業の検査が実施された。

#### (流通・小売段階での対策)

食品(主に鶏肉)中のカンピロバクターのモニタリング、カンピロバクター陰性冷凍鶏肉の販売、食品中の好熱性カンピロバクターの半定量的・定量的測定方法の開

発が含まれている。

#### (調理・喫食段階での対策)

消費者教育の実施（鶏肉に細菌が存在するという情報の提供、スーパーマーケットの消費者向け雑誌やパンフレットを通じた家庭での調理時の衛生ガイドラインの配布）、バーベキュー時の食品衛生に関するリーフレットの作成と定期的なプレスリリースが含まれている。

- 2003～2007年における取組としては、2003年からバイオセキュリティ、以下のようなScheduled slaughter、消費者キャンペーンを中心とした対策が行われた。

#### (Scheduled slaughter)

とさつ前にカンピロバクター検査を行い、陽性とたいを冷凍肉として、陰性とたいを冷蔵肉として加工処理が行われるようにスケジューリングする。鶏群は、と畜の約1週間前に採取され、と畜場に輸送される前に検査結果が確実に得られるようにされている。カンピロバクター陽性とたいには凍結、熱処理またはカンピロバクター汚染除去処理のような特別な処理を施される。数週間凍結させることにより、カンピロバクターの数が約99%減少し、ヒトに感染するリスクが大幅に減少する。

#### (消費者キャンペーン)

家庭における交差汚染を防ぐために、消費者キャンペーン及び学校教育が実施された。肉に細菌が存在すること、適切な台所の衛生に関する情報が含まれている。これらのキャンペーンは、パンフレット、インターネット上の情報、ラジオやテレビのスポットを使用して実施された。さらに、家禽肉の小売パッケージには、肉を安全に取り扱い、処理する方法に関する情報が表示されている。

- 2008年より、カンピロバクターの汚染菌数をさらに減少させるために、新しい4年計画が実施された。
  - 新設する鶏舎のレイアウト及び生産物の衛生管理のための生産者コードの導入、フライスクリーンの導入、計画的なと畜等
  - 食鳥処理場での物理的汚染除去の探索
    - ⇒化学物質ではなく、蒸気と超音波を組合せた物理的な汚染除去法（Sonobeam社）を内臓摘出と内外洗浄の間に適用
  - 輸入鶏肉に対しては、case-by-case コントロールを実施
    - ⇒国産肉及び輸入肉のカンピロバクター菌数検査結果に基づき、バッチからの相対リスクを評価する。バッチがEUの食品法の第14条（規制（EC）178/2002）から有害であると判断された場合、製造施設はバッチを販売することができない。
- 2012年にデンマーク農業食品協議会、デンマークブロイラー協会、デンマーク工科大学の国立食品研究所と国立獣医学研究所、デンマークの獣医学及び食品管理によって計画が策定された。計画には、農場レベルでのブロイラー生産と食鳥処理場での対策、消費者への情報提供が含まれており、ブロイラー生産以外の感染源や経路も新たな要素として考慮されている。目標は、農場レベルでは2016年に陽性鶏群を20%（2012年比）減少させること、食鳥処理場レベルでは、2013年と比較した場合の相対リスクの軽減（2014年：RR25%削減、2016年：RR50%削減）、として

いる。

企業は、目標を達成するための方法を自由に選ぶことができる。ただし、行動計画には、ステークホルダー間の相互合意と、効果に関する十分な知見が記述されている。これらの対策方法の一部は次のとおりである。

- ・ ブロイラー企業が定めた食鳥処理場での品質保証プログラムの実施。糞便漏れ等の衛生マーカーの最大限度は、と畜衛生を改善するために、と畜場によって規定されている
  - ・ 輸入肉のカンピロバクターに対する継続的な取組
  - ・ 消費者の意識向上への継続的な取組
  - ・ 鶏舎のフライスクリーンの開発と実施に関する研究プロジェクトの推進
- ・カンピロバクター属菌による感染症例数の推移は以下のとおりである。2009年までは減少傾向にあったが、2010年に増加し、2012年に一度下がったものの、2015年にはまた増加している。
- ・食鳥処理場のクロアカスワブのカンピロバクター陽性率は、1998年以降減少の一途をたどっている。また、農場における陽性率も下がっている。

(参照 57)

- ・カンピロバクターに対するデンマークのアクションプランは、まず2008年に策定され、さらに第二弾が2013～2016年に実施された。このアクションプランは、ブロイラー、鶏肉及びその他の食品に対して策定されたものであり、鶏群の汚染レベルを2016年末までに20%減少させることとした。食鳥処理場段階では、2013年と比較し、相対的にカンピロバクターのリスクを2014年末までに25%減少及び2016年末までに50%減少させることを目標とした。本アクションプランの効果として、ブロイラーとたいクロアカスワブ検体を調べた結果、2014年のカンピロバクター陽性率が27.7% (3,474検体について調査)であったのに対し、2016年のカンピロバクター陽性率は21.8% (3,184検体について調査)であった。また、食鳥処理段階において、2013年と比較した相対的リスクとして、2014年は28%減少、2015年は36%減少したと言及している。なお、デンマークにおけるカンピロバクター感染症患者報告数は、2013年が3,779人、2014年が3,780人、2015年が4,364人及び2016年が4,677人であった。2016年の患者報告数は以前の年と比べて増加していたが、報告システムの変化、診断の際の分析法の変化、又は実際に患者数が増加したのか等、患者報告数の増加の理由を決定することはできないとしている。(参照 183、184)

#### ④ニュージーランド

- ・政府は、2006年家きん類に対する食の安全政策を導入し、生産段階から消費段階までの各段階の対策を実施した。

##### (生産段階)

農場でのバイオセキュリティマニュアルの策定、鶏の捕獲・輸送手順の改善、輸送木箱の清掃・乾燥、盲腸便サンプル中のカンピロバクター保有率のモニタリング

### (加工処理段階)

チラー水のカンピロバクター汚染レベルのモニタリング、チラー水の状態の情報提供と実施、食鳥処理工程に関する規則の施行、とたいのカンピロバクター汚染レベル基準値の義務化

### (流通・小売段階)

漏出防止包装の自主的な使用、小売鶏肉におけるカンピロバクター属菌の汚染に対する断続的なモニタリング

### (調理・喫食段階)

消費者教育の強化

- ・2008～2011年を対象年次として展開された **Campylobacter Risk Management Strategy** では、以下の6点がワークプログラムとして取り上げられた。

「Preliminary Risk Management Activities」 (リスクプロファイルの更新)

「Risk Management Options」; (潜在的なリスク管理オプションの特定と適切な対策の選定)

「Implementation of Control Measures」 (対策の実施)

「Monitoring and Review」 (モニタリングとレビュー)

「Risk Communication; and」 (リスクコミュニケーション)

「International Collaboration」 (国際的な協調)

- ・2008年4月からは、**Campylobacter Performance Targets (CPT)** が導入された。CPTとは、ブロイラーの食鳥処理において利用されるカンピロバクターの基準値のことであり、定期的に見直しが行われるものである。CPTを把握するため、食鳥処理場において、チラーを出たとたいのカンピロバクター菌数が検査された。2008年以前の取組を通じて、一次処理の終了時におけるブロイラーとたいのカンピロバクター検査値の目標の見直し・変更が行われ、カンピロバクターに関するモニタリング及びレビューの体制、鶏肉のための国立微生物データベース (NMD) が整備された。
- ・ニュージーランド第一次産業省 (MPI) による鶏肉のカンピロバクターに関する実施目標では、通常処理施設では15日間の食鳥処理において、とたい洗浄液は  $3.78 \log_{10} \text{CFU}$  /とたい以上の検体数が  $6/45$  検体以内、とたいは  $2.30 \log_{10} \text{CFU}$  /とたい以上の検体数が  $29/45$  検体以内であることとしている。極小規模処理施設については21日間の食鳥処理において、とたい洗浄液は  $3.78 \log_{10} \text{CFU}$  /とたい以上の検体数  $1/9$  検体以内、とたいは  $2.30 \log_{10} \text{CFU}$  /とたい 以上の検体数が  $5/9$  検体以内であることとしている。

(参照 185)

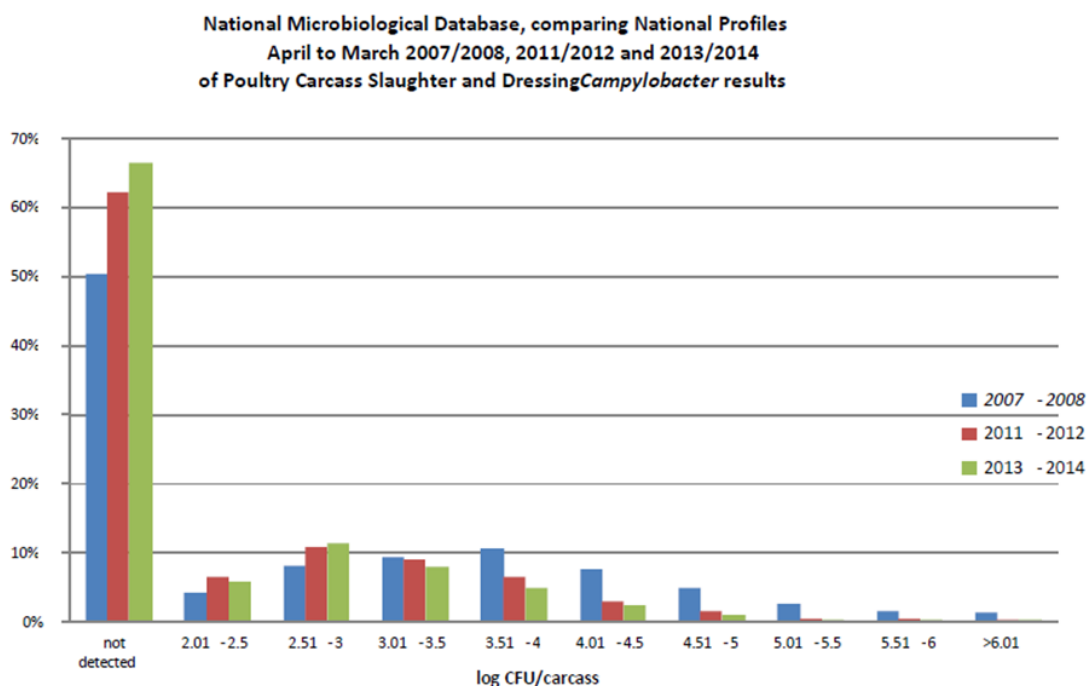
### <結果>

- ・ニュージーランド第一次産業省 (MPI) のカンピロバクターリスク管理方策は2006年に開始し、2007年から2012年までの間に、食品由来疾患としてのカンピロバク

一感染症患者数は50%超減少した（2006～2008年にかけて、カンピロバクター属菌による感染症の症例の割合は、100,000人当たり383.5人から100,000人当たり156.8人に劇的に減少した。）。

- ・図8に示すとおり2007～2014年にかけて、食鳥とたいにおけるカンピロバクター不検出の割合が増え、汚染菌数が高いとたいの割合が減少した。

図8. 食鳥とたいにおけるカンピロバクター汚染菌数分布



(参照57)から引用、作成。

Review of the Poultry NMD Programme's *Campylobacter* Performance Target (CPT)  
Limit(s)

- ・近年食品由来疾患としてのカンピロバクター感染症患者数の減少の進捗は横ばい状態であり、近年の成功にも関わらず、ニュージーランドは世界の中でもまだ食品由来疾患としてのカンピロバクター感染症の届出割合は高い。そこで、下記の2つの目標を設定した。
  - ・2017～2020年を対象年次として展開された *Campylobacter* Risk Management Strategy では、ニュージーランドにおける2014年のヒトのカンピロバクター感染症患者数は、10万人当たり150.3人であり、患者全体の63.8%が食品由来であった。2020年末までにヒトの食品由来疾患としてのカンピロバクター感染症患者数を10%（10万人当たり88.4人から70.6人へ）減少させる。
  - ・一次処理の終了時におけるブロイラーとたいのカンピロバクター検査値の目標について、微生物学的データベース（National Microbiological Database: NMD）プログラムの検出基準値である  $3.78 \log_{10}$  CFU /とたいの菌数を超過したカンピロバ

クター陽性とたい検体の割合が 30%を超えているブロイラー処理施設数を 2017 年末までに 3 から 0 に減少させる。

- ・ニュージーランドでは、鶏肉の喫食に関連したカンピロバクター感染症事例は、MPI 及び家きん類産業のリスク管理、介入措置後に減少している。しかしながら、家きん類はカンピロバクターの重要な感染源であるため、さらなるリスク管理が求められると言及している。

(参照57、80、185~187)

### (3) リスクを低減するために取り得る対策の情報

生産段階、食鳥処理場・食肉処理施設（加工）、流通・販売の各行程における、リスクを低減するために取り得る効果的なリスク管理措置（対策）について、国内外の論文等で報告されている知見を取りまとめた。

農場、施設の構造や処理工程の違い及び周辺環境の違い、諸外国の知見については、日本との気候や規制の違い等により、リスクの低減効果が異なるため、ここで取りまとめた知見については、全ての農場、施設で同様の効果が得られるとは限らない。

なお、対策を実施する際は、生産段階では、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」及び「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律」を、食鳥処理場・食肉処理施設（加工）では、「食品衛生法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」を遵守する必要がある。

#### ①生産段階

生産段階での対策としては、

- a. カンピロバクターの存在する環境への汚染を減らすため、外来の生物種、病原体の外部からの侵入、散布を防ぎ蔓延を防止するための管理手法（以下、バイオセキュリティという。）の強化、
  - b. 鶏のカンピロバクターへの抵抗性の増強（抗菌作用を持つペプチドの投与、ワクチン接種、競合細菌の投与、バクテリオファージ処置、抗菌薬の投与等）、
  - c. 鶏の腸管内のカンピロバクター減少又は除去（抗菌作用を利用するための中鎖脂肪酸の投与等）、
- の 3 つが挙げられる。

#### a. バイオセキュリティの強化

ニュージーランド、デンマーク、英国等各国で様々な取組が行われ、一定程度の効果を上げている。諸外国での知見を以下に記載する。一方、バイオセキュリティは野外へのアクセスも可能な状態での放し飼いでは十分に効果を発揮しないことも指摘されている。

- ・2011 年 9 月～2013 年 8 月まで、英国の養鶏産業は多くのモデル農場においてバイオセキュリティの強化計画を導入（農場従業員は講習を受け、支給された用具、衣服及び靴カバー、防護服及び鶏舎専用の装置を用いてバイオセキュリティユニッ

トとしての各鶏舎を受け持った。標準手順の習得及び各鶏舎の洗浄・消毒を行うほか、入退出の重要性の強化に加えて、ゴミ、死体の収集を実施した。バイオセキュリティの強化により、中抜き時のカンピロバクター定着のオッズ比が減少 (OR 0.25、95% CI 0.14–0.47)。最終出荷時のオッズ比も低下した (OR 0.47、95% CI 0.25–0.89)。仮にすべてのバッチが強化バイオセキュリティで飼育されるか、あるいは中抜きをしなければ、約 1/3 のバッチで高レベルのカンピロバクター定着を避けることができると考えられる。(参照 188)

- これまで鶏の飲料水の殺菌方法として、様々な手法が用いられてきたが、カンピロバクターを含む食中毒感染症予防に最適な方法は、いまだ確立していない。2-ヒドロキシ-4-メチオブタン酸を鶏の飲水に添加することは大腸菌、サルモネラとカンピロバクターに有効である。(参照 189)
- Hald ら 2004 年のオランダの研究では、捕獲した 49 匹のハエ (鶏舎) の 8.2%がカンピロバクター陽性 (培養で陽性) で、47 匹のうち 70.2%が PCR 陽性であった。Hald ら 2008 年の研究では、鶏舎に入り込んできたとされる 30,000 のハエは、家きん類へのカンピロバクターの伝播に高リスクであると考えられる。
- 2008 年 6~9 月、アイスランドでフライスクリーンを施した調査について、2009 年に Lowman らが報告している。A 社に属する 19 の鶏舎でフライスクリーンの設置を実施したところ、カンピロバクターの汚染率が 48.3%から 25.6%に減少した。B 社に属する 16 の鶏舎でフライスクリーンを設置したところ、カンピロバクターの汚染率は 31.3% から 17.2%に減少した。2008 年以来、アイスランドでフライスクリーンを設置した鶏舎では、フライスクリーンの設置を継続しており、さらなる汚染率の減少にもつなげている。(参照 30)

## b. 鶏のカンピロバクターへの抵抗性の増強

### (a) 国内での知見

- 国内の 7 養鶏農場で鶏盲腸便を採材し、カンピロバクターの保菌状況及び陽性と陰性の農場間で菌叢を比較した。その結果、陰性農場で飼養される鶏群の盲腸菌叢では、*Bacteroides*属菌が優勢で存在することが明らかとなった。また、陰性農場由来鶏盲腸便検体より、*Bacteroides fragilis* を分離し、*C. jejuni* と共に培養して、生菌数の挙動を観察したところ、*B. fragilis* が *C. jejuni* の生存、増殖を経時的に減少させた。なお、*B. fragilis*の制御効果はタンパク性因子によるものと推察され、生菌である必要性は少ないと推測される。(参照93、190)」)

### (b) 諸外国での知見

#### <ワクチン接種>

- ・鶏腸管への *C. jejuni* の定着に対するワクチン候補として、*C. jejuni* の nanoparticle(NP) encapsulated outer membrane proteins (OMP) (NP 被包 OMP) の効果を検討した。7 日齢時とブースターとして21 日齢時に異なった経路（皮下あるいは経口）と異なったドーズ（25、125及び250 µg）でNP 被包ワクチン候補を接種した。ブースターワクチン接種14 日後に *C. jejuni* 81-176 株を $1 \times 10^8$  CFU/mL で経口投与した。血清とクロアカスワブを規則的な間隔で採取した。他の群と比べOMP 皮下 接種群で血清IgA が高かった。OMP 特異的血清抗体レベルの上昇は、OMP 及びOMP+NP の125 µg 血清皮下接種群において、カンピロバクターが検出限界以下となることと相関していた。（参照191）

#### <競合細菌の投与>

- ・抗カンピロバクター活性を有し、かつ運動性が活発な菌株を選抜し、それらを腸管のクリプトに遊泳させ、カンピロバクターの定着を減少させる実験を実施した。最も運動性の強い株3 株(すべて *Bacillus subtilis*)を単独、あるいは組合せで鶏に使用した場合、分離株1 は2 回の試験とも *C. jejuni* の定着を低減した (P<0.05)。（参照192）
- ・カンピロバクター定着に対して競合排除 (CE) 製品 (ブロイラクト) が5 週間の飼育期間継続して効果があるかを検証した。ブロイラクト処理群においてカンピロバクターの定着率は第1 週で0%、第3 週で30%。防御効果は一過性で飼育期間の最初の2週間のみであったが、サルモネラからひなを防御するために設計されたCE製品がブロイラーの腸管細菌叢におけるカンピロバクター定着も減少させるとの結果が得られた。（参照193）

#### <バクテリオシン処理>

鶏のカンピロバクター抵抗性の増強に関しては、特にバクテリオシンの使用が対策として有力視されており、バクテリオシンの投与により鶏におけるカンピロバクターの定着が劇的に減少することが報告されている（参照 57、194）。

- ・バクテリオシンは、安全性に関しては大きな障害にならず、飼料添加や飲水投与は容易で効果的なため、希望が持て商業的な応用が可能である。しかし、使用に際しては、長期的な効果に関する検討が必要であるし、大規模な野外試験も必要である。（参照 183）
- ・生産段階においてバクテリオシンを投与することにより、鶏盲腸内容物中のカンピロバクターが  $5.1 \sim 5.9 \log_{10}$  減少した（参照 30、57）。

#### <バクテリオファージ処置>

- ・バクテリオファージによる、鶏のカンピロバクター菌数の減少効果を検証するため、

*C. coli* (CC) 3871 株 ( $10^7$  CFU) を 20 日齢鶏の 4 群 (A-D) に投与した。また、27 日齢時に B 群と D 群にはファージ CP14 (MOI 0.1) を、C 群にはファージ CP14 と CP81 のカクテル(両ファージとも MOI 0.1)を投与した(A 群は対照群)。対照群と比べてⅢ群ファージ CP14 投与群 (B 群) では 48 時間以降から有意な減少を生じ、72 時間後には最大の減少 (1 log 以上) を示した。Ⅲ群ファージ (CP81、C 群) との同時投与はカンピロバクターの有意な減少を惹起しなかった。Ⅲ群ファージ CP14 とⅡ群ファージ CP68 の組合せ (D 群) では、CP68 の処理 48 時間後に 3 log 以上の低下が認められた。(参照 195)

- ・バクテリオファージは、安全性に関しては大きな障害にならず、飼料添加や飲水投与は容易で効果的なため、希望が持てる商業的な応用が可能である。しかし、使用に際しては、長期的な効果に関する検討が必要であるし、大規模な野外試験も必要である。(参照 196)

### c. 鶏の腸管内のカンピロバクター減少又は除去

#### (a) 国内での知見

- ・乳酸菌のようなプロバイオティック細菌は *C. jejuni* の定着と感染を競合的に抑制する。*Lactobacillus gasseri* SBT2055 (LG2055) の鶏における *C. jejuni* 81-176 株定着抑制能力を評価した。LG2055 による前処理は *C. jejuni* 81-176 によるヒト上皮細胞 (腸管 407) への接着と侵入を有意に低減させた。*C. jejuni* 81-176 のひなへの経口接種後、LG2055 の経口投与が 14 日間毎日実施された。接種 14 日後に LG2055 投与ひなでは、有意に *C. jejuni* の盲腸内定着が低減した。(参照 197)

#### (b) 諸外国での知見

##### <カプリル酸の給餌>

- ・0.35%と 0.7%のカプリル酸を与えた場合、陽性対照と比較して、*C. jejuni* のコロニー形成が 3 log CFU/g 減少した ( $P < 0.05$ )。12 時間の餌止めする場合、最後の 3 日間、0.7%カプリル酸を与えると、カンピロバクターのコロニー形成が約 3 logs CFU/g 減少した ( $4.8 \pm 1.1$  log CFU/g vs  $7.4 \pm 0.4$  log CFU/g (陽性対照)、 $P < 0.05$ )。12 時間の餌止めをしない場合でも同様の結果が得られた ( $3.9 \pm 1.1$  log CFU/g vs  $7.1 \pm 0.5$  log CFU/g (陽性対照)、 $P < 0.05$ )。(参照 198)
- ・実験的に *C. jejuni* に汚染された飼料で飼育された鶏におけるカンピロバクター菌数に対するカプリル酸の効果を評価した。また、冷蔵保存中のブロイラー皮膚に付着させた *C. jejuni* に対するカプリル酸による鶏皮膚の表面処理の効果も検証した。カプリル酸(2.5 及び 5 g/kg、実験全期間)を与えた群では *C. jejuni* の排菌が有意に減少した ( $p < 0.05$ )。しかし、効果は感染後僅かに 3-7 日間しか継続しなかった。42 日齢時、そ嚢、筋胃、回腸、盲腸のカンピロバクター生菌数において対照群と

処理群で有意差はなかった ( $p>0.05$ )。1.25 と 2.5 mg/mL のカプリル酸で 1 分間表面処理することにより、ブロイラー皮膚の *C. jejuni* VFU612 汚染はそれぞれ 0.29-0.53 と 1.14-1.58 log CFU/g 有意 ( $p<0.05$ ) に減少した。(参照 199)

#### <ギ酸・ソルビン酸の給餌>

- ・ブロイラーに *C. jejuni* を感染させ、ギ酸及びソルビン酸カリウムを異なる濃度で含む餌を与えた。ギ酸のみを含む餌を与えた鶏では、盲腸内の *C. jejuni* の定着率に有意な変化はなかった。1.5%のギ酸と0.1%のソルビン酸カリウムを含む餌は定着率を有意に減少させた ( $P<0.05$ )。2.0%のギ酸と0.1%のソルビン酸カリウムを含む餌は定着を完全に阻害していた。(参照200)

#### <プロバイオティック>

- ・農場レベルでのカンピロバクターの流行と定着を阻止するためのプロバイオティックは、ブロイラーにおけるカンピロバクターの定着を制限する能力を有していることが示唆された。プロバイオティック細菌の経口投与は、投与が簡便、すなわち飼料や飲水で投与でき、生産コストが低く、動物において持続する可能性があるので有益である。(参照 201)
- ・新たにヒトから分離されたプロバイオティック株 (*Lactobacillus paracasei* J.R、L. Rhamnosus 15b、L. Lactis Y、L. lactis FOa) の鶏のプライマリー細胞への *C. jejuni* の侵入を阻止する能力について検証した。4 種類の乳酸菌は鶏プライマリー細胞への *C. jejuni* の侵入に対して有意な効果を示し、4 種類が組合せて用いた場合に最強の抑制効果を示した。プロバイオティックを出荷前の最後の 1 週間に投与した場合、4 種類のプロバイオティック株は鶏の腸管粘膜を変化させ、*in vitro* での *C. jejuni* の侵入及び *in vivo* での定着能力を減少させた。(参照 202)

#### <その他の知見>

- ・12 種類の飼料添加物によるカンピロバクターの盲腸定着減少効果を調査した。検査した飼料添加物は *Bacillus subtilis* と *Saccharomyces cerevisiae* を基礎としたプロバイオティックであり、ニンニクエキス、ハーブと精油のブレンド、精油と有機酸 (OA) の 2 種類の異なった組合せ、2 種類のフラボン複合体の混合物、中鎖脂肪酸 (MCFA) のカプリル酸他、MCFA のモノグリセライド (MG) 及び G-MCFA+OA であった。如何なる処置も *C. jejuni* の鶏定着を完全には阻止できず、35 日齢時の MCFA あるいは 35 日齢時と 42 日齢時の MG-MCFA 投与のみにおいて盲腸内 *C. jejuni* の生菌数を有意に減少させた。(参照203)

#### ②食鳥処理及び食肉処理 (加工) 段階

食鳥処理及び食肉処理 (加工) 段階での対策としては、a. 区分処理、b. とたいの

消毒・殺菌の2つが挙げられる。

食鳥処理工程を経るごとにとたいのカンピロバクター菌数は減少するが、内臓摘出工程では、カンピロバクターの交差汚染レベルが増加することが指摘されている。

#### a. 区分処理

食鳥処理段階での対策の1つに、**Scheduled slaughter**（カンピロバクター陽性の鶏群をとさつ前に同定し、冷凍や熱処理を実施する方法）が挙げられる。その他、先に非汚染鶏群を処理するという区分処理（**Logistic slaughter**）があり、区分処理を行った場合はカンピロバクターによる汚染は起こらないことが国内の大規模食鳥処理場での調査で確認されている。

- ・広島県内の大規模食鳥処理場での管理状況を調査し、交差汚染を未然に防止する方法として、区分処理する方法を検討した。A 食鳥処理場において、カンピロバクターが検出された保菌鶏群を非保菌鶏群の後に処理した結果、保菌鶏群からは盲腸内容物、チラー前後のとたい、内外洗浄水、予備チラー水及び本チラー水いずれからも検出されたが、非保菌鶏群からはそのいずれからも検出されなかった。（参照 204）
- ・非汚染鶏群のみを通常どおり処理した場合、とたいからカンピロバクターは検出されなかった。これにより、食鳥処理場に搬入される鶏が汚染していない場合には、食鳥処理場の機器の清掃・洗浄が適切であれば、処理場内からカンピロバクターの汚染は生じないことが判明した。これに対して汚染鶏群を処理した場合、そのとたいからもカンピロバクターが分離されるとともに、その直後に処理される非汚染鶏群のとたいからもカンピロバクターが分離された。（参照 205）

#### b-1. とたいの消毒・殺菌（化学的方法）

とたいの消毒・殺菌のうち、化学的方法としては、塩素、過酢酸、セチルピリジニウム、乳酸、クエン酸、3Na リン酸塩等による殺菌があるが、特に過酢酸の効果が高いことが報告されている。

##### (a) 国内での知見

- ・食鳥処理場において、殺菌剤のとたいへの浸透効果を高めるための処理技術について検討を行った。具体的には、次亜塩素酸、塩化セチルピリジニウム（CPC）、オゾン、リン酸三ナトリウム、乳酸を殺菌剤とし、これらの殺菌剤を満たした真空容器内にブロイラーとたいを浸漬させ、0.002hPa で10分間吸引後、常圧に戻す操作を3回行った。次に殺菌剤に浸漬したとたいに共振超音波発生装置を用いて超音波を照射した。CPC、次亜塩素酸、水道水を使って、吸引処理・共振超音波の組合せ、共振超音波のみでカンピロバクターの殺菌効果は無処理のとたいと比較したところ、吸引処理と共振超音波を組合せた方法がもっとも殺菌率が高く、次亜塩素酸よりもCPCがより高い殺菌効果を示した。（参照 206）

## (b) 諸外国での知見

- 使用されている抗菌剤の中で、PAA (Peracetic acid ; 過酢酸) が最も効果が高いとの結果が得られた ( $P<0.05$ )。チラー冷却後の抗菌浸水タンク及び/または CPC (cetylpyridinium chloride ; 塩化セチルピリジニウム) の使用は、菌数を有意に減少する効果が認められたが ( $P<0.05$ )、一次チラー時に使用した場合には有意な効果は認められなかった ( $P>0.05$ )。(参照 207)
- サルモネラ及びカンピロバクターの減少に及ぼす冷却後除菌タンクに用いられる種々の冷却後使用の抗菌剤 (塩素、過酢酸 (PPA)、セチルピリジニウム (CPC)) を評価するとともに、鶏挽肉の保存期間と品質に与える影響を調べた。0.07%と0.1%PAA 処理を行った鶏肉由来の鶏挽肉では、サルモネラ及びカンピロバクターが約 1.5 log 減少 ( $P<0.05$ )、0.35%と0.6%CPC 処理では 0.8 log 減少であった。塩素 (0.003%) は最も効果が認められなかった ( $P<0.05$ )。また、0.07%と0.1%PAA 処理は保存期間を3日間延長した。(参照 208)
- 鶏肉冷却後の汚染除去タンクにおいて、塩素 (40ppm)、過酢酸 (400 又は 1,000ppm)、ライソザイム (1,000 又は 5,000ppm) の5種類の水で処理を行い、カンピロバクター及びサルモネラの汚染除去効果を測定した。過酢酸 (400 又は 1,000ppm) が、他の薬液や蒸留水、ポジティブコントロールと比べて有意な殺菌効果があった ( $P<0.05$ )。また、官能試験の結果については、全薬液とも負の影響は見られなかった。(参照 209)
- ブロイラー加工処理施設において、汚染されたとたいに対して3Naリン酸塩 (TSP) (14%) とクエン酸 (CA) (5%) の浸漬とスプレー消毒を行い、皮膚のついた状態、皮膚を剥いだ状態、生の状態、調理された状態のそれぞれについて消毒の効果を調べるとともに、記述的官能試験の評価を行った。TSP (14%) とCA (5%) によりそれぞれ  $2.49 \log_{10} \text{CFU/cm}^2$ 、 $1.44 \log_{10} \text{CFU/cm}^2$ カンピロバクターが減少した。官能試験では、皮無しの生肉ではTSP (14%) とCA (5%) で処理したものが、対照群に比べ有意に明るい色を呈したが ( $P<0.05$ )、その他の状態に関しては主だった違いは見られなかった。(参照210)
- RT-qPCR と顕微鏡観察によって、食鳥処理時の汚染状況を5つの時点において定量的に評価するとともに、中性電気分解水と、1.5%乳酸 (pH2.0) によるカンピロバクター汚染除去効果を評価した。とたい上のカンピロバクター菌数は食鳥処理工程の最終工程に向かうにつれ減少した。顕微鏡観察の結果では、熱湯処理後のカンピロバクター菌数はとたい当たり平均  $6.86 \log_{10} \text{CFU}$  で、冷却処理後には  $4.83 \log_{10} \text{CFU}$  に減少した。熱湯処理後に中性電気分解水に浸漬することで、と

たい当たり1.31 log<sub>10</sub> CFU の有意な減少が認められた。1.5%乳酸での浸漬は、顕微鏡観察、RT-qPCR それぞれで1.62 log<sub>10</sub> CFU、1.24 log<sub>10</sub> CFUと有意な減少をもたらした。(参照211)

## b-2. とたいの消毒・殺菌（物理的方法）

物理的消毒・殺菌方法としては、冷凍処理（とたいを2～3週間冷凍する等）、加熱処理（とたいを80℃、20秒で熱湯処理する等）、放射線照射等が挙げられている。

### (a) 国内での知見

- ・急速冷凍装置又は、クラスト冷凍装置を用いた鶏肉中（もも、むね、ササミ、レバー、砂肝）のカンピロバクター生存性に関する検討がなされた。急速冷凍処理については、1羽当たり平均2,094 MPN値の自然汚染の丸鶏を用いて、3時間の処理を行ったところ、平均汚染菌数は、404 MPN値へと低減を示した。また、急速冷凍処理群と緩慢冷凍処理群を比較したところ、3時間の処理時には、急速冷凍処理群が有意な菌数低減が認められたが、6時間以上の処理では有意な差は認められなかった。クラスト冷凍処理群とチルド処理群間で有意差が認められた砂肝のみであった。(参照190)
- ・温浴加熱による鶏肉中のカンピロバクターの汚染低減効果について検討するため、約10<sup>6</sup> CFUのカンピロバクターを平均400g重量の鶏肉（むね、もも）表面に接種した後、4℃・1時間保存を経て、85℃温浴中で加熱処理を行い、検出菌数を測定した。その結果、むね肉検体1g当たりの検出菌数は、加熱0分後で4.19 log CFUであったが、5分後で3.60 log CFU、10分後で2.68 log CFUへと減少を示した。一方、もも肉検体では、加熱0分後で4.16 log CFUであったが、10分後で3.42 log CFU留まった。(参照93)

### (b) 諸外国での知見

- ・冷却前あるいは内臓摘出後のとたいへの高温水散布（HWS:71℃、1分間外側のみ）がカンピロバクター、サルモネラ、及び中温・好気性菌（MAB）に及ぼす影響を評価した。カンピロバクターについては、HWS処理に関係なく処理工程全体で菌数は減少しなかった。HWSの応用は冷却後のサルモネラ菌数を減少させた。カンピロバクターについてはゆるい接触（ブローラーから採取された皮膚をすすいだ洗浄液）では有意に減少したが（P<0.05）、中程度（洗浄された皮膚をストマッキングした液）あるいは強固な接触（洗浄された皮膚とストマッキングされた皮膚を粉砕した液）の場合は減少しなかった。(参照211)
- ・蒸気処理（100℃、8秒）では約6.5 log CFU/cm<sup>2</sup>の減少が認められていた。(参照212)

- ・諸外国（アイスランド・デンマーク・ニュージーランド）では冷凍処理が既に導入・運用されており、アイスランドではカンピロバクター陽性鶏肉は全て冷凍処理をするという対策がとられている。（参照57）
- ・強力な可視光紫外線（以下NUV-vis）に対するカンピロバクターの感受性を調査した。肉の色調に影響を及ぼさない範囲（50℃未満）での最大効果は、10分の照射を12cmの距離から行った時で、0.95 log<sub>10</sub> CFU/g まで *C. jejuni* を減少させた。鶏肉の接触物に対する光線照射も汚染除去方法として使用できることが判明した。初期の汚染菌数が2-4 log<sub>10</sub> CFU/cm<sup>2</sup>であった場合、光線照射後にステンレスやまな板上で増殖できる *C. jejuni* は確認されなかった。（参照213）
- ・EFSA（2011）のリスク評価結果によると、放射線照射により100%のリスク低減、とたいを2～3週間冷凍処理することで90%以上のリスク低減が可能とされている。（参照30）

### b-3. とたいの消毒・殺菌（化学的方法と物理的方法の併用）

- ・ *Salmonella Enteritidis* (SE) と *C. jejuni* (CJ) の不活化に対して蒸気処理（100℃、8秒）、5%乳酸処理、及び両者の組合せの効果を評価。また、それぞれの処理に対する総好気的中温菌の消長と乳酸処理後のすすぎ洗いの効果も評価した。蒸気処理及び組合せ処理では、SE、CJともにそれぞれ約6、5 log CFU/cm<sup>2</sup>の減少を示した。また、総好気的中温菌に対しても両者は有意な減少（同等か3.2 log CFU/cm<sup>2</sup>の減少）を示した。乳酸は、皮膚をすすがなければ貯蔵中に病原菌に対して持続的効果を示した（SEとCJに対して3.8 log CFU/cm<sup>2</sup>の減少）。組合せ処理のみが総好気的中温菌を有意に減少させた。（参照212）
- ・EFSA（2011）のリスク評価結果によると、2～3日の冷凍処理、とたいの熱湯処理（80℃、20秒）、とたいの化学物質による消毒（乳酸、亜塩素酸ナトリウム、リン酸三ナトリウム）によって、50～90%のリスク低減が可能との推計結果が示されている。（参照30）

### <その他の知見>

- ・湯漬け工程は脱羽のために高温でとたいを処理することから、とたい表面に汚染している病原微生物を制御できる重要な工程である。この工程では十分な換水を行うことが重要で、とたいの進行方向とは逆方向に水が流ることが望ましい。カンピロバクターやサルモネラは、中性域のpH（6.5～7.5）で最も耐熱性を示すことが知られているため、湯漬け水のpHも重要な管理点である。pHをアルカリ（9.0±0.2）に保つことで湯漬け水中のカンピロバクターとサルモネラを減少させることが報告されている。しかしながら、総排泄腔から漏出した糞便中に含まれる尿酸が混入すると、湯漬け水のpHは速やかに中性に戻るため、pHのモニタリングを行

う必要がある。湯漬け水の温度設定にはhard scolding (59 ~ 64 °C、30 ~ 75 秒) とsoft scolding (51 ~ 54 °C、90 ~ 120 秒) の2 種類がある。温度設定が高すぎると、とたい表面が油膜状となり、病原微生物が付着しやすくなる。また、低すぎる (47 °C以下) とサルモネラの増殖を許すことになるので、温度管理も重要な管理点となる (参照214)

### ③ 流通・販売段階

#### a. 国内での知見

- ・市販の鶏挽肉 25 g に実験的に *C. jejuni* (供試菌株 : NCTC11168 株 及び 81-176 株) を  $1.0\sim 1.1\times 10^7$  CFU/g (高菌数接種群) 又は  $1.7\sim 1.8\times 10^3$  CFU/g (低菌数接種群) となるように接種した後、 $-20^{\circ}\text{C}$ の冷凍庫内で0、1、2、5、7 及び 14 日間冷凍保存後、各 5 検体を  $4^{\circ}\text{C}$ で 4 時間自然融解させて定量検出試験を行った結果では、冷凍処理を通じ、供試菌株の生存性は継時的に低減することが示された。冷凍処理 14 日目では、接種菌数と比べて高菌数接種群は  $0.99\sim 1.09 \log_{10}$  CFU/g、低菌数接種群は  $1.88\sim 2.24 \log_{10}$  CFU/g の菌数減少を示した。さらに、40% の自然汚染率をあらわす鶏挽肉を $-20^{\circ}\text{C}$ で冷凍処理した結果、汚染率は 1 日後には半減し、1 週間後にはさらにおよそ半減した。また、食鳥処理後に急速冷凍処理及びチルド処理を行った場合について、カンピロバクターの定量検出試験を行った結果、急速冷凍処理をした方が検体の検出菌数が低くなった。(参照 215)

#### b. 諸外国での知見

- ・ $-22^{\circ}\text{C}$ 冷凍下における、カンピロバクターに汚染されていた鶏の皮膚及び鶏挽肉中のカンピロバクター属菌の生残性について調べた結果、冷凍 1 日後に約  $1 \log_{10}$  CFU/g の菌数の減少がみられた。冷凍期間を延長したことによる有意な汚染菌数低減効果は認められなかったが、菌数が徐々に減少する傾向がみられた。また、冷凍 84 日後の時点でもカンピロバクター属菌を定量的に検出することができた。(参照 216)
- ・カンピロバクターに汚染された市販の鶏生レバーを $-25^{\circ}\text{C}$ で 24 時間冷凍保存した結果、最大で  $2 \log_{10}/\text{g}$  の菌数の減少が認められた。また、冷凍後一晩  $4^{\circ}\text{C}$ で冷蔵保存し、その後再び $-25^{\circ}\text{C}$ で 24 時間の冷凍処理を行った場合には、最大で  $3 \log_{10}/\text{g}$  の菌数の減少がみられた。(参照 217)
- ・米国ではしばしば最終販売直前の生鶏肉 (全とたい、部分肉、さらに加工肉) の 50%以上がマリネにされている。0.5%のタイムとオレンジのエッセンシャルオイル (TOC) を含むリン酸塩マリネ液が真空状態でのマリネでブロイラーむね肉と手羽の *Salmonella Enteritidis* (SE) と *C. coli* (CC) を減少できるか、またマリネが生菌を接種した部分と非接種部分の両者の交差汚染を減少できるかを評価した。

真空回転機による0.5% TOC でのマリネにより、SE 生菌数をむね肉で2.6 及び2.3 log/mL、CC 生菌数を手羽で3.6 及び3.1 log/mL減少させた (P<0.05)。接種部位からマリネされた非接種部位への交差汚染は観察されたが、TOC 処理した検体からの細菌数は非処理検体より有意に低かった (P<0.05)。(参照218)

- FSANZでは、家きん類のレバー料理について、安全に調理するための情報を2017年3月に公表している。鶏レバー全体の加熱調理の場合には、鶏レバー内部の温度（デジタル温度計を用いて測定）が70℃で、少なくとも2分間の加熱が必要だとしている。この場合、鶏レバーの中心部は微かにピンク色ではあるが、血を含んでいたり、生に見えることはない。(参照219)

## 5. リスク評価の状況

### (1) 食品安全委員会のリスク評価

2009年6月、自らの判断で行う食品健康影響評価として、鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリについて食品健康影響評価を実施し、リスク及び想定される対策を講じた場合のリスクに及ぼす効果を推定した。評価では、①農場汚染率の低減、②食鳥処理場での汚染・非汚染鶏群の区分処理、③食鳥処理場での冷却水の塩素濃度の管理の徹底、④鶏肉の生食割合の低減、⑤鶏肉の加熱不十分割合の低減及び⑥調理器具・手指を介した鶏肉から非加熱食品への交差汚染の低減の6種類を想定される対策とした。

リスク特性解析では、感染確率をシミュレーションにより推定するとともに、各対策についてのシナリオを設定し、それぞれの効果を分析した。

解析結果では、鶏肉料理の喫食に伴うカンピロバクター食中毒については、一食当たりの感染確率の平均値は、鶏肉を生食する人については、家庭で1.97%、飲食店で5.36%、生食しない人については家庭で0.20%、飲食店で0.07%、一人当たり年間平均感染回数は、生食する人では3.42回/年・人、生食しない人では0.364回/年・人とした。平均延べ約1.5億人が年間に感染することが推定されたが、うち、80%が生食する人で占められていた。低減対策のうち、生食割合の低減が高い効果を示しており、生食割合を80%低減させれば69.6%のリスク低減効果が得られることを示した。

食品健康影響評価では、各対策の組合せによるリスク低減効果の順位を挙げており、第1位の「食鳥の区分処理+生食割合の低減+塩素濃度管理の徹底」を行うことにより、88.4%のリスク低減効果が得られることを示した。リスク低減率の上位10位について、表33に示した。(参照9)

カンピロバクター食中毒の低減に向けた対策については、実行可能性を検討の上、各対策について実現に向けた具体的な対応を早急に進めることが重要であるとした。更に、非汚染鶏肉を区分して生産、処理及び流通させるシステムを早急に開発することも重要であるとした。施策の実施に当たっては、農場から消費までのフードチェーン全般にわたる関係者間で連携を図りながら進めることが必須であるとした。

また、食肉処理場における汚染率・汚染菌数の把握、部位別汚染率の把握、用量反応関係及び発症率の把握、等を今後の定量的リスク評価に向けた課題等とした。(参照9)

表 33. 各対策の組合せによるリスク低減効果の順位

順位	対策	低減率 (%)
1	食鳥の区分処理＋生食割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	88.4
2	食鳥の区分処理＋農場汚染率低減＋塩素濃度管理の徹底	87.5
3	食鳥の区分処理＋農場汚染率低減	84.0
4	食鳥の区分処理＋生食割合の低減	83.5
5	生食割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	78.7
6	生食割合の低減	69.6
7	食鳥の区分処理＋調理時交差汚染割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	58.3
8	食鳥の区分処理＋加熱不十分割合の低減＋塩素濃度管理の徹底	55.9
9	食鳥の区分処理＋調理時交差汚染割合の低減	48.7
10	食鳥の区分処理＋加熱不十分割合の低減	44.1

※食鳥の区分処理、塩素濃度管理については対策の有無。その他の対策については、各指標を 80% 低減させた場合のリスク低減効果を示している。

(参照 9) から引用、作成。

## (2) 諸外国のリスク評価等

### ①世界保健機関 (World Health Organization : WHO) :

The Global View of Campylobacteriosis Report of expert consultation 2012

(参照 220)

過去 10 年間に得られたカンピロバクター感染症に関する理解と管理についてレビューを実施し、成功事例と教訓を抽出した。農場から食卓におけるカンピロバクターの管理とヒトの健康危害の低減における課題を特定した。WHO、FAO、OIE がフードチェーンにおけるカンピロバクター及び食品由来疾患としてのカンピロバクター感染症を低減させるためにどのようなアクションを起こすべきかの示唆を与えることを目的とした。主な結果としては、下記のとおり。なお、世界的にみると、約 3 分の 1 のギラン・バレー症候群はカンピロバクター感染により引き起こされている。

<主な結果>

- ・カンピロバクターを分離・同定するための試験法に関しては、標準化及び妥当性確認が必要である。
- ・カンピロバクター感染による疾病負担に関する研究は、結果が過小に見積もられていることを考慮に入れる必要がある。
- ・カンピロバクターの急性感染に伴う新しい続発症が存在する可能性が示唆された (ギラン・バレー症候群、反応性関節炎、過敏性腸症候群)。
- ・カンピロバクターの暴露を低減するため、各国は 2011 年にコーデックス委員会から公表された「鶏肉中の *Campylobacter* 及び *Salmonella* の管理に関する Codex

ガイドライン（CAC/GL 78-2011）（参照 36）」を採用すべきである。

- 感染源の特定に関する研究は、複数の感染源や暴露経路を考慮した総合的な考え方を採用すべきである。可能ならば、分子レベルのデータと疫学データとを統合し、また不確実性の測定方法も含め分析を行うべきである。
- 鶏肉中のカンピロバクターを管理することで完全にヒトの疾病をなくすことはできない。一般的な衛生管理や、バイオセキュリティや公衆衛生を含む包括的な管理手法に基づく対策によって、他の経路からの感染をコントロールすることができる。
- 鶏については、出荷前（pre-harvest）または後（post-harvest）の単回の介入では、*Campylobacter* 感染によりヒトの疾病が引き起こされる確率を低減させるという目標を達成できない。農場及び処理工場における各鶏に対する複数かつ段階的な介入が有効である。

②FAO / WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment : JEMRA）：Risk assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens. JEMRA 2009（参照 20）

カンピロバクター汚染鶏肉の流通量を減らすことに比例してカンピロバクター食中毒のリスクも減少した。高レベル汚染鶏肉の汚染レベルを低くするほどリスク低減効果が高まる。輸送時や処理場における交差汚染がリスク低減効果を弱めることが示唆された。加工後及び消費段階での消費者の食品の取扱いにおいて考慮すべき点として、加工後の保管状況、調理及び交差汚染がヒトのカンピロバクターばく露に影響を及ぼすとしている。また、台所での食品の取扱いに関しては、不確実性及び多様性の程度が大きいとしながらも、鶏肉料理の調理の間に、鶏肉から調理器具又はまな板及び台所の表面へとカンピロバクターが伝播し、更にそれらから加熱調理済み鶏肉、サラダ、野菜及びパンのような食品への伝播が生じ得るとしている。（参照 20、220）

③欧州食品安全機関（European Food Safety Authority : EFSA）：

• Scientific Opinion on *Campylobacter* in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain. EFSA Journal 2011. 9(4): 2105（参照 30）

鶏肉のカンピロバクター汚染に対する対策、フードチェーンの各段階におけるターゲットに関する科学的知見を提供するためのリスク評価を実施した。ギリシアを除く EU 加盟国の 26 か国、ノルウェー及びスイスで行われた EU ベースライン調査（2008 年）のデータを用い、定量的リスク評価モデルを構築した。本モデルを用いることで、農場から食卓までの各段階におけるカンピロバクター汚染低減方法の優先順位づけ及び分類が可能となる。なお、本モデルでは、*C. jejuni* 及び *C. coli* の食品中の挙動の差異及び病原性の差異に関する情報が不足しているため、これら

を区別して評価を行わないこととした。また、薬剤耐性菌の食品中の挙動及び病原性についても情報が不足しているため、薬剤耐性菌についても区別せずに扱うこととした。主な結果及びリスク評価を踏まえた対策は下記のとおり。

#### <主な結果>

- 4カ国のデータに基づいた定量的リスク評価の結果、ブロイラー群のカンピロバクター属菌保有率とヒトの健康リスクは直線関係を示した。
- ブロイラーの一次生産段階における介入措置によるリスク低減効果は、EU加盟国間でばらつきがあることが示された。
- 食鳥処理場における鶏腸管内のカンピロバクター属菌数を  $3 \log_{10}/\text{units}$  減少させると、ヒトの健康リスクは少なくとも90%低減すると推定された。また、とたいのカンピロバクター属菌数を  $1 \log_{10}/\text{units}$  減少させると、ヒトの健康リスクは50~90%低減し、 $2 \log_{10}/\text{units}$  以上減少させると、ヒトの健康リスクは90%以上低減すると推定された。
- とたいの汚染菌数低減によるヒトの健康リスク低減効果は、ベースラインの汚染レベルが様々であっても、全ての加盟国で同様の傾向を示した。
- 先行研究における定量的リスク評価では、カンピロバクター陰性鶏の後に陽性鶏を処理する方法は、ヒトの健康リスクにほとんど影響しないことが示唆された。
- カンピロバクターの完全な制圧には、産業規模の加熱調理又は放射線照射が有効。
- いくつかの国でとたいを $-20^{\circ}\text{C}$ で数週間冷凍する方法がとられている。クラストフリージング処理<sup>21</sup>により、とたい表面を凍結させるという方法でも、カンピロバクターの数を減少させることはできるが、筋肉中のカンピロバクターにも効果的なのかどうかはわからないと言及。

#### <リスク評価を踏まえた対策>

- 一次生産段階: フライスクリーンの使用により50~90%のリスク低減を実現可能。屋内で養鶏している鶏の出荷日齢を最大28日に制限することで、最大50%リスクを低減可能。間引き (thinning) の中止により最大25%リスクを低減可能。
- 食鳥処理前: 2カ国のデータに基づくリスク評価の結果、Scheduled Slaughter (=とさつ前に陽性鶏群を同定し、消毒を行う方法) により、とさつの4日前に検査することで75%の陽性鶏群を同定できることが示唆された。
- 食鳥処理以降: 交差汚染がない場合、放射線照射または個々のスケールでの加熱調理により100%リスクを低減することが可能。とたいを2~3週間冷凍処理することで、90%以上のリスク低減が可能。2~3日の冷凍処理、とたいの熱湯処理(80℃、20秒)、とたいの化学物質による消毒(乳酸、亜塩素酸ナトリウム、リン酸三ナトリウム)によって、50~90%のリスク低減が可能。

<sup>21</sup> 食鳥部分肉に $-15^{\circ}\text{C}$ 程度の冷気を当て、表面を急速冷凍させる手法(参照: 厚生労働省 公表資料「食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業について」)。

- ・ EU ベースライン調査（2008 年）のデータに基づき、微生物基準を設定することによる健康リスクの低減効果について推定した結果では、EU 加盟国間で効果の大きさにばらつきがあった。
- ・ 理論上、生鮮肉として販売される製品すべてのバッチ検査において、首の皮、胸の皮部分の汚染菌数が 1,000 又は 500 CFU/g という微生物学的基準（クライテリア）を遵守することができれば、EU レベルにおいて、>50%又は>90%の公衆衛生上のリスクを減少させることができる。このことに呼応して、EU の 2008 年の製品検査調査において、全体のバッチの 15%及び 45%がこのクライテリアを遵守することができていなかった。

（参照 30、57）

- ・ EFSA: Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (poultry). EFSA Journal. 2012. 10(6): 2741

鶏肉の食鳥検査がカバーすべき公衆衛生上のハザード（微生物、化学物質等）に関する科学的知見を提供するためのリスク評価。食鳥検査に対してアニマルヘルス、アニマルウェルフェアの観点から検討を行った。微生物学的ハザードでは、カンピロバクター属菌及びサルモネラ属菌が食鳥検査に関連して最もヒトの健康リスクに影響すると判定された。（参照 221）

#### ④英国食品基準庁（Food Standards Agency : FSA）：

The Joint Government and industry target to reduce Campylobacter in UK produced Chickens By 2015 December 2010（参照 178）

英国の食中毒原因菌として最も主要な微生物としてカンピロバクターを位置づけ。EFSA が実施した EU ベースラインサーベイ（2008）でイギリスのカンピロバクター汚染率は EU 平均よりも高く、イギリス国内で生産される鶏肉におけるカンピロバクターを低減させるため、政府と産業界が合意した 2015 年までに成し遂げるべき目標と対策について提示している。カンピロバクター感染の最大のリスクをもたらすのが鶏肉であり、フードチェーンの中でハザードが発生し、結果として食品中にカンピロバクターが混入すると結論づけた。汚染菌数の多い鶏が公衆衛生上最もハイリスクであるとの先行研究結果に基づき、数値目標は汚染率ではなく、汚染菌数で設定。食鳥処理後～消費間のカンピロバクターばく露要因が複数存在するとしている。主な結果は下記のとおり。

#### <主な結果>

- ・ 数値目標は、汚染率ではなく汚染菌数で設定した（菌数の多い汚染された鶏が公衆衛生上最もハイリスクであるとの先行研究結果に基づく）。食鳥処理の最終段階（冷却後）において、汚染菌数の多い鶏の割合を減らすことを目標とした。
- ・ 汚染菌数 100 CFU/g 以下、100-1,000 CFU/g、1,000 CFU/g 以上の 3 グループに

分け、モニタリングを実施する。2008年時点で「1,000 CFU/g 以上」が 27%であるのに対し、2015年までにはこれを 10%とすることを目標とした。

- ・生産段階：農場への *Campylobacter* 侵入を防ぐためのバイオセキュリティの強化を実施。モデルによる推計では、生産段階の介入により、2013年までに汚染菌数「1,000 CFU/g 以上」の鶏の割合が 27%から 19%まで低減できるとの結果が得られた。
- ・食鳥処理段階：病原体レベル低減に繋がる工程ポイントを特定できる食鳥処理場自己評価ツールの利用、およびバイオセキュリティの強化と衛生基準の開発。モデルによる推計では、食鳥処理場での介入により、2013年までに汚染菌「1,000 CFU/g 以上」の鶏の割合が 27%から 10%まで低減できるとの結果が得られた。
- ・小売段階：ベースライン情報の不足により、小売段階の目標値は設定していない。MAP 包装が *Campylobacter* の汚染レベルを低減させる効果を持つ可能性があることが示唆されている。今後ベースラインデータが得られた場合は、小売段階での目標設定を検討する。

## ⑤デンマーク

- ・Rosenquist H, Nielsen NL, Sommer HM, Nørrung B, Christensen BB: Quantitative risk assessment of human campylobacteriosis associated with thermophilic *Campylobacter* species in chickens. *Int J Food Microbiol*, 2003; 83: 87-103 (参照 222)

本リスク評価では、ヒトの鶏肉由来のカンピロバクターばく露を評価するため、①食鳥処理の工程を通じた鶏とたいにおけるカンピロバクター汚染率及び汚染菌数の変化、及び②台所における食品の取扱いを通じたカンピロバクターの伝播という 2 つの数理モデルを構築した。また、リスク評価のために  $\beta$  ポアソン用量反応モデルを用いた。

鶏肉の喫食に係る異なるリスク低減ストラテジーの効果をシミュレートした結果、鶏肉とたいの菌数を 2 log 減少させることで、ヒトのカンピロバクター感染症事例を 1/30 に減少させることが可能であることが示された。同様に感染事例を低減させるためには、鶏群の汚染率を約 1/30 に下げること又は台所の衛生改善を約 30 倍改善すべきであることが示された。

なお、本研究では、18 歳～29 歳の年齢集団は、カンピロバクター感染に最もリスクが高い集団である一方で、65 歳以上の年齢集団は他の年齢集団に比べてリスクが低いことが示された。

- ・Pires SM, Christensen J: Source attribution of *Campylobacter* infections in Denmark. DTU Food National Food Institute Technical Report 2017 (参照 223)

デンマークにおけるカンピロバクター感染症の感染源の寄与モデルとして、2つのモデルが適用された。デンマークにおけるカンピロバクター感染症の最も重要な感染源は、国内産鶏肉であることが示され、事例の占める割合は46%であった。続いて事例の19%が牛、10%が輸入鶏肉であることが示された。その他、犬との接触、レクリエーションウォーターからの感染事例が各4%であった。輸入七面鳥及び輸入あひるを感染源とした事例は2%未満であり、豚は少なくとも重要な感染源であるとしながらも、事例の占める割合は1%を下回っていた。また、国内産のあひるを感染源とした事例はなく、感染源が不明である事例は13%であった。微生物のサブタイピング手法は、カンピロバクター感染症の感染源としての寄与率の推定を行うための有力な手法である。伝播経路への知見の寄与までは至らなかったが、感染源についての有用な情報を提供したといえる。

• Boysen L, Nauta M, Duarte AS, Rosenquist H: Human risk from thermotolerant *Campylobacter* on broiler meat in Denmark. *Int J Food Microbiol* 2013; 162(2): 129-134 (参照 224)

本研究では、鶏肉由来のヒトカンピロバクター感染症のリスクの変化を評価するための新たなツールとして定量的微生物評価 (QMRA) モデルを利用した。

データは、2001～2010年におけるデンマークの国内産及び輸入のチルド又は冷凍の小売鶏肉の高温性カンピロバクター属菌の数のサーベイランスデータを評価した。

高温性のカンピロバクターは、欧州共同体 (EU) と同様に、デンマークにおいても細菌性胃腸炎の病原体として最も高頻度に検出されている。チルドの鶏肉は、デンマークにおけるカンピロバクター感染症事例の単一の感染源としては最も大きく、人口当たりのリスク寄与率は24% (信頼区間 8～53%) とされている。デンマークのいくつかの異なる小売製品のモニタリング結果では、豚肉及び牛肉から高温性のカンピロバクターが検出されることはまれであり、2002年の豚ミンチ肉の調査では、2,413検体中0.2%検出、牛ミンチ肉の調査では、3,046検体中0.1%検出された。一方で、2007年の小売の輸入チルド七面鳥肉検体からは高温性のカンピロバクターは44%の割合で検出された。2011年の調査では、デンマーク国内産のチルド鶏肉からは高温性のカンピロバクターは39%の割合で検出された。また、輸入のチルド鶏肉からは53%検出された。類似した調査結果は、欧州横断的に報告されている。デンマークでは、小売の鶏肉中の高温性カンピロバクターのモニタリングが1995年から行われている。高温性のカンピロバクターは、その他、多様な野菜類からも見出されている。2009～2010年の調査では、ベビーコーン、スプラウト等からは検出されなかったが、葉物野菜からは3%の割合で検出された。更なる定量的な調査は、ヒトのばく露及びリスクを評価することに必要とされている。

デンマークでは、2003年にブロイラーのカンピロバクターに対するアクションプランが適用された。このアクションプランは、一次生産段階におけるバイオセキュリティの改善、カンピロバクター陽性鶏群の区分管理及び冷凍処理、冷凍処理による鶏肉中のカンピロバクター汚染菌数の低減、消費者キャンペーンを通じた調理場での交差汚染の低減に焦点が当てられた。2008年には、新たな4年間のアクションプランが策定され、生産チェーンにおける全ての段階におけるイニシアチブを含むブロイラー及び鶏肉中のカンピロバクター汚染率及び汚染菌数の低減を目的とした。

2001～2010年におけるデンマークの市販のチルド及び冷凍鶏肉検体を収集し、検体中のカンピロバクター菌数は、NMKL (Nordisk methodikkomité for Næringsmidler: デンマーク、フィンランド、アイスランド、ノルウェー及びスウェーデン法からなる食品分析に関する北欧委員会) が定めた食品分析方法の No. 119 を改変した半定量法を用いて測定し、得られた結果を <0.1 CFU/g、0.1<1 CFU/g、1<10 CFU/g、10<100 CFU/g、100<1,000 CFU/g 及び ≥1,000 CFU/g に分類した。

#### <結果>

- ・研究期間中でデンマークにおけるチルド鶏肉のカンピロバクター汚染率はあまり変化しなかったが、冷凍鶏肉では汚染率が増加していた。汚染菌数の季節変化は認められなかった。
- ・鶏肉中のカンピロバクター汚染率は、冷凍鶏肉に比べ、チルド鶏肉の方が国内産及び輸入のいずれも高かった。
- ・全体としてデンマークにおける市販鶏肉の相対的なリスクは、2001年から2005年にかけて増加し、その後2009年まで減少傾向が認められた。2005年のピークは、チルド鶏肉の平均汚染菌数が顕著に多かったためであるが、その理由は容易には説明できないとしている。2005年の鶏肉中の汚染菌数が多いということは、他のデンマークの調査である食鳥処理場におけるサンプリングプログラムでも確認されている。
- ・ヒトカンピロバクター感染症のリスクは、輸入肉（チルド及び冷凍）由来のものが主要部分を占めていた。
- ・2005～2008年の間に輸入鶏肉由来のヒトの感染リスクが減少したが、研究期間中に、輸入冷凍鶏肉由来のヒトの感染リスクはほとんど一定の傾向が認められた。
- ・デンマークのチルド鶏肉のカンピロバクターの汚染率は2001～2010年の研究期間を通じてほぼ一定であったが、2005～2008年の間にわずかに減少した。この結果は、他の調査結果としての、2004～2006年の大規模食鳥処理場のチルド鶏肉の汚染率の減少とは完全に一致しなかった。2008～2010年の間は、デンマーク国内産鶏肉由来のヒトの感染リスクが増加していた。
- ・本リスク評価により、デンマークのはじめのアクションプラン（2003～2007年）

のイニシアチブは効果があったことが示された。2 回目のアクションプラン（2008～2010 年）では、追加のリスクの減少は認められなかった。

- ・デンマークの鶏肉に適用される介入措置として最も重要なことは、カンピロバクター陽性鶏群の区分処理（スケジューリング）及び可能な範囲での冷凍である。冷凍鶏肉のリスクは本研究期間中に増加はしたが、それでもチルド鶏肉に比べればリスクは低いままである。

⑥ニュージーランド第一次産業省（Ministry of Primary Industries : MPI）：  
Prevalence and enumeration of *Campylobacter* and *E. coli* on chicken carcasses and portions at retail sale. National Retail Poultry Survey March 2015  
（参照 138）

2010 年 9 月～2011 年 8 月にかけて、小売用生鶏肉のカンピロバクター属菌の汚染率と汚染菌数を把握するための調査を実施。主な結果は下記のとおり。

<主な結果>

- ・全サンプルのうち、456 (79.4%) 個でカンピロバクター属菌の存在が確認された。内訳は皮なし骨なしもも肉(86.8%)から手羽肉 (61.5%) の範囲であった。とたいの検出率は 78.8%であった。
- ・陽性サンプルの多くは、定量的分析（部位別：50 CFU/サンプル、とたい：200 CFU/サンプル）の検出限界以下であった。陽性率は高かったが、汚染菌数はかなり少なかった。
- ・季節的なカンピロバクターの存在としては、夏や秋が、春や冬に比べて高かった。最も高い季節は秋（88.2%）で、冬（71.4%）よりも高かった。
- ・サンプル中におけるカンピロバクター濃度と *E.coli* 濃度の間に明らか相関は見られなかった。

⑦フィンランド：

Evira:Risk assessment of *Campylobacter* spp. in Finland. Evira Research Reports 2016; 2:1-72（参照 16）

<リスク評価>

リスク評価の主要な目的は、食肉の喫食によるカンピロバクター感染症のリスクを定量的に評価すること及び環境中の感染源の情報を収集することである。このリスク評価では、小売段階の試料を収集しているので、調理準備段階でのばく露の情報を提供できる。本リスク評価は、

- ・汚染された食品の食数
- ・生の食肉、生産段階の初期汚染菌数に依存する。
- ・リスク評価のための食肉検体は、ヘルシンキ地域で収集されたものであり、フィンランド全体の小売店の結果を示したものではないが、主要な食肉企業からの試

料を検体としている。

- 喫食量は典型的な喫食量で分類しているため、健康な成人の平均的な喫食量サイズで示している。
- 年間の食数には、不確実性がある。
- フィンランドでは、スパイスで味付け、カットされ、使い捨て容器に包装された家きん肉を購入することが一般的であり、これを加熱調理すれば菌は死滅すると考えられるが、台所での交差汚染のレベルは小さいことが予想されるものの、交差汚染によりカンピロバクターは間接的に食事の中に入り込む。最終的な消費者のリスクは、台所の交差汚染に依存する。ただし、フィンランドの台所における衛生対策の効果を特異的に測定したデータは不足している。
- 他の食肉よりも鶏肉がヒトの感染リスクが高いとする結果が示された。
- 交差汚染による疾病のリスクは鶏肉の食数  $10^6$  当たりおよそ 40 人、仮に肉を生で喫食した場合には、鶏肉の食数  $10^6$  当たりおよそ 6,400 人が発症すると推定された。七面鳥肉の場合には、食数  $10^6$  当たりおよそ 3 人、仮に肉を生で喫食した場合には、食数  $10^6$  当たりおよそ 2,000 人が発症すると推定された。

#### <提言>

- 患者数を減少させる重要な因子の 1 つとして、台所の衛生に特に注意すべきとしている。
- WHO による安全な食品のための 5 つのキーポイント（清潔に保つ、生の食品と調理済みの食品を分ける、よく加熱する、食品を安全な温度に保つ及び安全な水・食材を使用する）といったシンプルなガイドラインも効果的である。
- フードチェーンを通じて一般衛生管理規範に従うことは、カンピロバクター汚染の低減につながる。
- 海外での食品由来疾患への罹患を防止するため、旅行者に安全な飲食の習慣についての情報提供キャンペーンを行う。
- 感染への異なる感受性集団のデータが存在すれば、より特異的なばく露評価ができるだろうとしている。
- 潜在的な感染源からのカンピロバクター菌株のさらなる情報及び遺伝子型データは、より正確なリスク評価を行うために必要である。

## 6. 問題点の抽出及び今後の課題

*C. jejuni/coli*による感染症の健康被害解析として、2011年の国内のDALYsの試算結果は、ノロウイルス感染症やサルモネラ (*Salmonella* sp.) 感染症等の他の感染症と比較しても大きな疾病負荷になっている。

WHOの評価では、リスク集団として、高齢者、子ども及び免疫の低下した者を挙げており、割合は少ないが、食品由来疾患としてのカンピロバクター感染症による死亡者の報告がある。

ヒトの被害実態を把握するためには、国内の食品由来疾患としてのカンピロバクター感染症の患者数を正確に把握するシステムの構築が今後必要であると考えられる。

カンピロバクターによる鶏肉等の汚染を減少させ食中毒を減らすためには、引き続き、生産段階での衛生管理やバイオセキュリティの徹底(家畜伝染病の侵入防止のためのバイオセキュリティ対策は、ある程度、カンピロバクターの侵入防止にも役立つ)、食鳥処理段階での一般衛生管理及びHACCPシステムによる管理が適切に実施されることが重要である。(例 湯漬水の温度の確認、内臓破損を最小限にするための中抜き機の調整、内外洗浄機で洗浄水が確実に中抜きとたいを洗浄しているかの確認、チラー水の塩素の濃度、pH、換水量の確認等)

現時点において、生産段階、食鳥処理段階での効果的なリスク管理措置が講じられておらず、加熱用の鶏肉等は、生食又は加熱不十分で喫食すべきではない。

健康被害解析及び鶏肉等の汚染実態調査結果から、厚生労働省及び消費者庁より発出された「カンピロバクター食中毒対策の推進」(平成29年3月31日付け生食監発第0331号、消食表第193号)の通知内容を事業者が遵守することにより、生食又は加熱不十分の鶏肉等の喫食割合が減少し、食中毒が減少すると考えられる。引き続き、流通段階における表示等及び飲食店における掲示等により加熱の必要性を伝えることは、非常に重要である。

このような状況を念頭に置きつつ、食品安全委員会は、2009年の食品健康影響評価を踏まえ、1~5で整理した現状から問題点を抽出し、以下のとおり整理した。

### <問題点の抽出>

(1) 定量的な汚染実態の把握が不十分である。

- ① カンピロバクター属菌の菌の特性上(微好気性菌であること、VBNCといった環境中での生存性及び感染環を完全に把握できていないこと等)、コントロールするのが難しい。
- ② 保菌している鶏自体は発症することなく、宿主との共生関係を保っているため、生産段階での鶏の生産性にはほとんど影響を及ぼさない。
- ③ 定量的な検査法が統一されていない。
- ④ フードチェーンに沿って、同一の検査法で継続的に調査された結果(ベースライ

ンデータ)がない。

- ⑤ HACCP 導入前後の汚染実態の変化が把握されていない。

**(2) カンピロバクター食中毒が減っていない。**

○ 加熱用として流通・販売されるべき鶏肉の生食又は加熱不十分な状態での喫食が行われている。

- ① 事業者及び消費者に加熱用鶏肉の生食又は加熱不十分な状態での喫食による食中毒のリスクが十分に伝わっていない。
- ② 食中毒の発生防止のための鶏肉における推定汚染菌数が把握できていない。
- ③ 非汚染鶏肉を区分して製造することについて、インセンティブがない。

○ 効果的に鶏肉の菌数を下げることが困難である。

① 生産段階

- ・ 鶏は感染しても症状を示さない。
- ・ 決定的なリスク管理措置が見つからない。
- ・ 陰性鶏群を生産しても、経済的メリットがない。

② 食鳥処理・流通段階・調理段階

- ・ 迅速かつ簡易な検査法がなく、区分処理が困難である。
- ・ 汚染鶏、鶏肉により容易に交差汚染が起こること、また調理段階において二次汚染が起こることに対する認識が低い。
- ・ 国産鶏肉は、冷凍よりも冷蔵流通が主体である。

**<今後の課題>**

食品安全委員会は、これらの問題を解決するためには、今後、次のような課題について取り組んでいく必要があると整理した。

**(1) モニタリング計画の策定及び実施**

- ・ 迅速、簡便な検査方法の開発を進める。
- ・ 精度管理された検査法で統一的・画一的にモニタリングを実施する。
- ・ フードチェーンの各段階（生産、食鳥処理、流通）における定量的かつ継続的なモニタリングを実施する。

**(2) 効果的なリスク管理措置の導入及び実施**

- ・ 新たなリスク管理技術を開発する。
- ・ 農場における効果的な衛生対策を実施し、検証する。
- ・ 食鳥処理場において HACCP を導入・実施し、検証する。
- ・ 効果的なリスク管理措置の事例等を普及する。

### <求められるリスク評価>

さらに、これらの課題に対する取組が進んだ結果、十分なデータや知見が収集された場合、食品安全委員会に求められるリスク評価を整理した。

#### 「(1) モニタリング計画の策定及び実施」 関連

- ① 消費段階までに食中毒が発生しないと推定される菌数を明らかにする。
- ② 菌数が多い汚染鶏肉の流通割合を減らすための菌数目標値及びそのサンプリング計画を策定するために定量的なリスク評価を実施する。

#### 「(2) 効果的なリスク管理措置の導入及び実施」 関連

生産、食鳥処理、流通の各段階におけるリスク低減対策の効果の定量的な推定を行う。

なお、リスク評価後の考え得る状況において、想定し得るリスク低減策として、

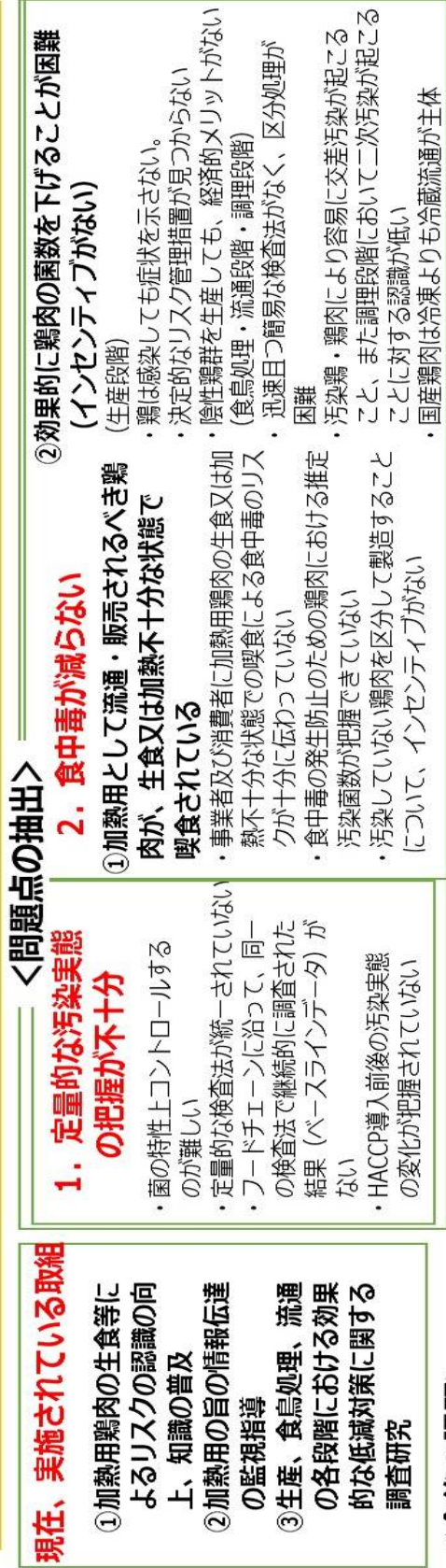
- ・ 生食の提供を行わないこと、加熱の表示・掲示の徹底
  - ・ 定量的リスク評価を踏まえた、流通段階における汚染低減目標の設定
  - ・ 定量的リスク評価を踏まえた、フードチェーンの各段階における効果的なリスク管理措置の提示
- が挙げられる。

「6. 問題点の抽出及び今後の課題」の概要を図9に示す。

図9. 問題点の抽出及び今後の課題（概要）

# 問題点の抽出及び今後の課題（概要）

**食品健康影響評価（2009）** ・各対策の実現に向けた早急な具体的対応  
 ・汚染していない鶏肉を区分して生産、処理及び流通させるシステムの開発  
**1. 定量的リスク評価** ・汚染実態（率・菌数）の把握  
**2. 食中毒低減に向けた対策** ・用量反応関係及び発症率の把握等  
 ・各リスク低減対策を組合せて実施する等、連携した取組等



## 7. おわりに

カンピロバクター食中毒は、依然として、我が国の食中毒の上位（平成29年は事件数首位）を占めており、そのリスク管理は、食品安全の確保に関する施策として最重要事項であるが、生産、食鳥処理、流通・販売、消費のそれぞれの段階でのリスク管理措置や取組が必ずしも効果を上げるに至っていない。

食品安全委員会は、今後、それぞれの段階での措置や取組をより一層効果的に実施するためには、関係者（リスク管理機関、地方自治体、フードチェーンの各段階の関連事業者）が共通の認識を持つため、まずは組織的・計画的に定量的かつ継続的に日本の汚染実態及びヒトの被害実態を把握することが重要であると考えた。

これを受けて、食品安全委員会としては、定量的な汚染実態の把握を進めるために必要な基礎的な研究を行っている。また、データが蓄積されていくためには、関係者が、食品安全委員会で行った研究の成果等も活用して汚染実態の把握を進めることが必要であると考えている。

食品安全委員会は、リスクを広く伝えることにより、効果的な措置や取組が実行されるよう、蓄積されるデータを活用し、リスク評価を実施する所存である。

<略語一覧>

略語	名称
CDC	Centers for Disease Control and Prevention (米国疾病管理予防センター)
CFU	Colony Forming Unit (コロニー形成単位)
DALYs	Disability Adjusted Life Years (障害調整生存年)
EFSA	European Food Safety Authority (欧州食品安全機関)
ESR	The Institute of Environmental Science and Research (ニュージーランド環境科学研究所)
EU	European Union (欧州連合)
Evira	Evira: Finish Food Safety Authority (フィンランド食品安全機関)
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nation (国際連合食糧農業機関)
FDA	Food and Drug Administration (米国食品医薬品庁)
FERG	Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group
FoodNet	Foodborne Diseases Active Surveillance Network (食品由来疾患アクティブサーベイランスネットワーク)
FSA	Food Standards Agency (英国食品基準庁)
FSAI	Food Safety Authority of Ireland (アイルランド食品安全庁)
FSANZ	Food Standards Australia New Zealand (オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関)
FSIS	Food Safety and Inspection Service (米国食品安全検査局)
IFSAC	Interagency Food Safety Analytics Collaboration (省庁間食品安全分析協力機構)
ISO	International Organization for Standardization (国際標準化機構)
JEMRA	Joint FAO/WHO Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment (FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議)
MPI	Ministry for Primary Industries (ニュージーランド第一次産業省)
MPN	Most probable number (最確数法)
NFA	National Food Agency (スウェーデン国立食品局)
OIE	Organisation mondiale de la sante animale (World Organisation for Animal Health) (国際獣疫事務局)

RIVM	Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (オランダ 国立公衆衛生環境研究所)
USDA	United States Department of Agriculture (米国農務省)
WHO	World Health Organization (世界保健機関)

## <参照>

1. 公益社団法人日本食品衛生協会: 食品衛生検査指針。微生物編 2015
2. 厚生労働省: 食中毒発生事例。平成 12～平成 28 年
3. 東京都食品安全情報評価委員会: カンピロバクター食中毒の発生を低減させるために～正しい理解でおいしく食べる。平成 16 年 7 月 9 日
4. 厚生労働省: 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 平成 30 年 3 月 12 日  
公表資料 5. Public Health England: UK Standard for Microbiology Investigations. Identification of *Campylobacter* species. PHE publications 2015;3:1-24
6. 食品安全委員会 微生物・ウイルス合同専門調査会: 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ～。2006 年 10 月
7. 仲西寿夫、丸山 務 監修: 食品由来感染症と食品微生物。中央法規. 2009 年
8. 三澤尚明: カンピロバクターとヒトとの戦い 人類は多様な生存戦略を持つカンピロバクターを防除できるのか?。日本食品微生物学会 2014;31(3):144-147
9. 食品安全委員会: 微生物・ウイルス評価書 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ。2009 年 6 月
10. 三澤尚明: 食肉の生食とカンピロバクター食中毒。日本食品微生物学会雑誌 2013;30(2):108-111
11. Doyle MP: Association of *Campylobacter jejuni* with laying hens and eggs. Appl. Environ. Microbiol 1984; 47: 533-536
12. Cox NA, Richardson LJ, Maurer JJ, Berrang ME, Fedorka-Cray PJ, Buhr RJ et al: Evidence for horizontal and vertical transmission in *Campylobacter* passage from hen to her progeny. J Food Prot 2012;75(10):1896-1902
13. Jacobs-Reitsma WF: Aspects of epidemiology of *Campylobacter* in poultry. Vet Q 1997;19(3):113-117
14. Callicott KA, Friethriksdóttir V, Reiersen J, Lowman R, Bisailon JR, Gunnarsson E et al: Lack of evidence for vertical transmission of *Campylobacter* spp. in chickens. Appl Environ Microbiol 2006;72(9):5794-5798
15. Guerin MT, Martin W, Reiersen J, Berke O, McEwen SA, Bisailon J-R et al: A farm-level study of risk factors associated with the colonization of broiler flocks with *Campylobacter* spp. in Iceland, 2001-2004. Acta Veterinari Scandinavica 2007; 49(18):1-12
16. Evira: Risk assessment of *Campylobacter* spp. in Finland. Evira Research Reports 2016; 2/2016:1-72
17. Berndtson E: *Campylobacter* incidence on a chicken farm and the spread of *Campylobacter* during the slaughter process. Int. J. Food. Microbiol 1996; 32: 35-47. Lake R, Hudson A, Cressey P, Gilbert S: New Zealand Food Safety Authority: Risk Profile: *Campylobacter jejuni/coli* in Mammalian and Poultry Offals. ESR 2007:1-68

19. 朝倉宏：と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究。厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）分担研究報告書 2013；H24-食品-一般-009
20. WHO: RISK ASSESSMENT OF CAMPYLOBACTER SPP. IN BROILER CHICKENS 2009
21. Hu Y, Huang J, Li Q, Shang Y, Ren F, Jiao Y, Liu Z, Pan Z, Jiao X-a: Use of In Vivo Induced Antigen Technology to Identify In Vivo J Microbiol Biotechnol 2014; 24(3):363-370
22. Reuter M, Mallett A, Pearson BM, van Vliet AHM: Biofilm Formation by *Campylobacter jejuni* is increased under Aerobic conditions. Applied and Environmental Microbiology. 2010; 76(7):2122-2128
23. Baffone W, Casaroli A, Citterio B, Pierfelici L, Campana R, Vittoria E et al: *Campylobacter jejuni* loss of culturability in aqueous microcosms and ability to resuscitate in a mouse model. Int J Food Microbiol 2006; 107: 83-91
24. Pesci EC, Cottle DL, Pickett CL: Genetic, Enzymatic, and Pathogenic Studies of the Iron Superoxide Dismutase of *Campylobacter jejuni*. Infection And Immunity 1994; 62(7): 2687-2694
25. Gundogdu O, da Silva DT, Mohammad B, Elmi A, Wren BW, van Vliet AHM et al : The *Campylobacter jejuni* Oxidative Stress Regulator RrpB Is Associated with a Genomic Hypervariable Region and Altered Oxidative Stress Resistance. Frontiers in Microbiology 2016; 7:1-14
26. Facciola A, Riso R, Avventuroso E, Visalli G, Delia SA, Laganà P: *Campylobacter*: from microbiology to prevention. J Prev Med Hyg 2017; 58(2):E79-E92
27. 国立感染症研究所:カンピロバクター腸炎 2006～2009。IASR 2010; 31: 1-328. Endtz HP, Ang CW, van Den Braak N, Duim B, Rigter A, Price LJ, et al: Molecular characterization of *Campylobacter jejuni* from patients with Guillain-Barré and Miller Fisher syndromes. J Clin Microbiol. 2000, 38: 2297-2301
29. ICMSF: MICROORGANISMS IN FOODS 5. 1996; 4 Campylobacter
30. EFSA: Scientific Opinion on *Campylobacter* in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain. EFSA Journal 2011; 9(4): 1-141
31. Cook KL, Bolster CH: Survival of *Campylobacter jejuni* and *Escherichia coli* in groundwater during prolonged starvation at low temperatures. Journal of Applied Microbiology 2007; 103(3):573-583
32. Gonzalez M, Hanninen M-L: Effect of temperature and antimicrobial resistance on survival of *Campylobacter jejuni* in well water: application of the Weibull model. Journal of Applied Microbiology 2012; 113(2): 284-293
33. 食品安全委員会：ガミスロマイシンを有効成分とする牛の注射剤（ザクトラン）の承認に係る薬剤耐性菌に関する食品健康影響評価。2014
34. 大畑克彦、山崎史恵、佐原啓二、大村正美、増田高志、堀 涉 他：バーベキュー料理

- に起因するカンピロバクター食中毒の予防に関する研究。静岡県衛生環境センター報告 1993 ; 36 : 1-6
35. 斉藤志保子、山脇徳美、和田恵理子、森田盛大: 検食における *Campylobacter jejuni* の生存性・増殖性と検食の保管管理方法に関する調査研究 (第 1 報)。秋田県衛生科学研究所報 1990 ; 34 : 73-75
  36. CODEX: GUIDELINES FOR THE CONTROL OF CAMPYLOBACTER AND SALMONELLA IN CHIKEN MEAT. CAC/GL78-2011
  37. 国立感染症研究所: 病原性微生物検出情報 2006 ; 27(7)
  38. 農林水産省 動物医薬品検査所、独立行政法人 肥飼料検査所: 家畜由来細菌の抗菌性物質感受性実態調査 (平成 18 年度～平成 27 年度)
  39. 食品安全委員会: 微生物・ウイルス・寄生虫評価書 豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価。2015 年 2 月 40. WHO: *Campylobacter*. Fact Sheet Reviewed January 2018
  41. Magaz-Martínez M, Garrido-Botella A, Pons-Renedo F, Oliva-del-Río B, Agudo-Castillo B, Ibarrola-Arévalo P, Abreu-García LE: Fatal *Campylobacter jejuni* ileocolitis. REVISTA ESPANOLA DE ENFERMEDADES DIGESTIVAS 2016(108): 662-663
  42. Allos BM: *Campylobacter jejuni* Infections: Update on Emerging Issues and Trends. Clinical Infectious Diseases 2001;32: 1201-1206
  43. Kaakoush NO, Castano-Rodriguez N, Mitchell HM, Man S-M: Global Epidemiology of *Campylobacter* Infection. Clin Microbiol Rev 2015. 28(3): 687-720
  44. CDC : *Campylobacter*: Antibiotic Resistance
  45. JAID/JSC: 感染症治療ガイドライン 2015 -腸管感染症-。日本化学療法学会雑誌 2016 ; 64 (1): 31-65
  46. 一般社団法人日本神経学会: ギラン・バレー症候群、フィッシャー症候群ガイドライン 2013
  47. Black RE, Levine MM, Clements ML, Hughes TP, Blaser MJ: Experimental *Campylobacter jejuni* Infection in Humans. The Journal of Infectious Diseases 1988;157(3):472-479
  48. Teunis PF, Van Den Brandhof W, Nauta M, Wagenaar J, Van Den Kerkhof H, Van Pelt W: A reconsideration of the *Campylobacter* dose-response relation. Epidemiol Infect 2005;133:583-592
  49. Robinson DA: Infective dose of *Campylobacter jejuni* in milk. British Medical Journal 1981;282:1584
  50. Nauta M, Hill A, Rosenquist H, Brynestad S, Fetsch A, van der Logt P: A comparison of risk assessments on *Campylobacter* in broiler meat. International Journal of Food Microbiology 2009;129:107-123
  51. Tribble DR, Baqar S, Carmolli MP, Porter C, Pierce KK, Sadigh K: *Campylobacter jejuni* Strain CG8421: A Refined Model for the Study of Campylobacteriosis and

- Evaluation of *Campylobacter* Vaccines in Human Subjects. *Clinical Infectious Diseases* 2009;49:1512-1519
52. Teunis PF, Bonačić Marinović A, Tribble DR, Porter CK, Swart A: Acute illness from *Campylobacter jejuni* may require high doses while infection occurs at low doses. *Epidemics* 2018 (Accepted 4 February 2018) :1-20
  53. 農林水産省大臣官房政策課 食料安全保障室:食糧需給表
  54. 農林水産省:食鳥流通統計調査
  55. 財務省貿易統計
  56. 独立行政法人農畜産業振興機構 国内統計資料 畜産物の需給関係の諸統計データ
  57. 内閣府食品安全委員会:平成 28 年度食品安全確保総合調査 カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査 報告書株式会社三菱総合研究所 2017 年 3 月
  58. 総務省統計局「家計調査」
  59. 西信雄:食品摂取頻度・摂取量調査の特別集計業務報告書。平成 22 年度厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課受託事業;平成 23 年 1 月 28 日
  60. 食品安全委員会:平成 18 年度「食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価に係る情報収集調査」報告書
  61. 厚生労働省資料:カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)
  62. 横山敬子、甲斐明美:特集 1 気をつけて!カンピロバクター食中毒。食と健康 2017;61(8): 8-16
  63. 厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課:平成 28 年 全国食中毒事件録。平成 29 年 12 月
  64. 国立感染症研究所:病原微生物検出情報 2018 年 3 月 12 日
  65. 日本感染症腸炎学会:2015 年度総合報告資料 2016 年度研究計画書
  66. 東京都福祉保健局 健康安全研究センター 企画調整部 健康危機管理情報課 食品医薬品情報担当:カンピロバクターのより詳しい説明 (Q&A)。食品衛生の窓 東京都の食品安全情報サイト最終更新 2005 年 2 月 9 日
  67. 窪田邦宏:「カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオに起因する食中毒被害実態の推定、2006~2013 年」。第 36 回日本食品微生物学会学術総会 2016
  68. 窪田邦宏、天沼宏:食中毒被害実態の推定手法。日獣会誌 2017;70:529-534
  69. 厚生労働省:薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会資料 食品媒介感染症被害実態の推定。2016 年 3 月 16 日
  70. 厚生労働省:政府統計の総合窓口 人口動態調査 人口動態統計。1997~2016 年
  71. Pires SM, Toyofuku H, Kasuga F, Hald T: *Attributing Human Foodborne Illness to Food Sources in Japan Using Data from Outbreak Investigations*. *IAFP 2011. Technical Abstracts*
  72. 代表研究者 渋谷健司、分担研究者 熊谷優子、研究協力者 中岡慎治:平成 27 年度厚生労働科学研究費補助金 食品の安全確保推進研究事業 (H26-食品-指定-006) 食品安全行政における政策立案と政策評価手法等に関する研究:分担研究報告書;食品由来疾患の食品寄与率に関する研究

73. 大川清孝、青木哲哉、大庭宏子、上田渉、佐野弘治：特集 小腸疾患：診断と治療の進歩 II 診療の進歩 4. 感染症；細菌，寄生虫。日本内科学会雑誌 2011;100(1):72-77
74. 研究代表者 渋谷健司：分担研究者 ギルモー・スチュアート、ミジャヌール・ラハマ、春日文字：研究協力者 大田えりか、喜多真彩、熊谷優子：平成 26 年度厚生労働科学研究費補助金「食品の安全確保推進研究事業 食品安全行政における政策立案と政策評価手法等に関する研究」
75. Kirk MD, Pires SM, Black RE, Caipo M, Crump JA, Devleeschauwer B et al: World Health Organization Estimates of the Global and Regional Disease Burden of 22 Foodborne Bacterial, Protozoal, and Viral Diseases, 2010: A Data Synthesis. PLOS Medicine 2015; 12(12): e1001921: 1-21
76. Havelaar AH, Kirk MD, Torgerson PR, Gibb HJ, Hald T, Lake RJ: World Health Organization Global Estimates and Regional Comparisons of the Burden of foodborne Disease in 2010. PLOS MEDICINE 2015;12(12):e1001923:1-23
77. FSIS: Campylobacter Questions and Answers. 最終更新 2013 年 8 月
78. Crim SM et al: Preliminary Incidence and Trends of Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food-Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 10 U.S. Sites, 2006-2014. MMWR 2015;64(18): 495-499
79. EFSA: The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015. EFSA Journal 2016;14(12):4634:1-231
80. Ministry for Primary Industries: Risk profile: *Campylobacter jejuni/coli* in Poultry (whole and pieces). MPI Technical Paper 2013; No. 2015/02
81. Cressey P, Lake R: RISK RANKING: ESTIMATES OF THE BURDEN OF FOODBORNE DISEASE FOR NEW ZEALAND. ESR 2007
82. MPI: Source Attribution January-December 2014 of Human *Campylobacter jejuni* Cases from the Manawatu. MPI Technical Paper 2015; No. 2016/17
83. MPI: Source Attribution Studies for Campylobacteriosis in New Zealand. MPI Technical Paper 2014; No. 2014/11
84. Interagency Food Safety Analytics Collaboration (IFSAC) : Foodborne illness Source Attribution Estimates for 2013 for *Salmonella*, *Escherichia coli* O157, *Listeria monocytogenes*, and *Campylobacter* using multi-year outbreak surveillance data, United States. 2017:1-13
85. 内閣府食品安全委員会事務局 平成 15 年度食品安全確保総合調査報告 家畜等の食中毒細菌に関する汚染実態調査
86. 農林水産省消費・安全局. 畜産物編 食品安全に関する有害微生物の実態調査の結果集 (平成 19-23 年度)。平成 28 年 5 月
87. 農林水産省：ブロイラー農場の鶏群とハエのカンピロバクター保有の関連性調査。平成 29 年 3 月 31 日
88. 農林水産省公表資料：ブロイラー農場の鶏群及び鶏舎内部のカンピロバクター汚染状

況調査。平成 29 年 3 月 31 日

89. 曾我万里子、木村仁徳、内山保彦、後藤靖行、金子周義、中林大:肉用鶏農場におけるサルモネラ及びカンピロバクター保菌状況調査と清浄化への取り組み。全国家畜保健衛生業績発表会
90. 農林水産省公表資料:出荷前後のブロイラー鶏群のカンピロバクター保有状況と、製造された鶏肉のカンピロバクター汚染状況調査。平成 29 年 3 月 31 日
91. 農林水産省公表資料:ブロイラー鶏群のカンピロバクター保有状況調査。平成 29 年 3 月 31 日
92. 農林水産省消費・安全局食品安全政策課平成 22 年度「ブロイラー鶏群から製造された中抜きと体及び鶏肉のカンピロバクターの濃度調査」
93. 研究代表者 朝倉宏:平成 28 年度厚生労働科学研究費補助金「食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究」2017 年 3 月
94. 大口食肉衛生検査所 小池仁美、山田耕一、東原敏秋:大規模食鳥処理場の各処理工程におけるカンピロバクター汚染実態調査。平成 26 年全国食肉衛生検査所協議会
95. 天野隆之 他:4 食鳥処理場における *Campylobacter* 属菌検査法の検討
96. 三澤尚明:食鳥処理場におけるカンピロバクター制御法の現状と課題。日獣会誌 2012 ; 65 : 617-623
97. 農林水産省公表資料:ブロイラー鶏群から製造された鶏肉のカンピロバクター汚染状況調査(2)。平成 29 年 11 月 9 日
98. Yang, H. Survival and Death of *Salmonella* Typhimurium and *Campylobacter jejuni* in processing water and on chicken skin during poultry scalding and chilling. J. Food Protect 2001; 64: 770-776
99. 安田研、宇都誠二、山口学、春口真一:カンピロバクター保菌調査及び食鳥処理場における汚染状況調査。阿久根食肉衛生検査所。平成 26 年全国食肉衛生検査所協議会
100. 研究代表者 朝倉宏:厚生労働科学研究(食品安全確保推進研究事業「と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究」平成 26 年度報告
101. Ono K, Yamamoto K : Contamination of meat with *Campylobacter jejuni* in Saitama、Japan. Int. J. Food Microbiol 1999 ; 47: 211-219
102. 八嶋 務、谷口悦子、小野口勝巳、渡辺恒明、加藤俊彦、矢沢嗣夫:食鳥肉のカンピロバクター汚染と防止方法。食品と微生物 1986 ; 3: 109-114
103. 伊藤 武、高橋正樹、斉藤香彦、柳川義勢、甲斐明美、大橋誠:市販食肉及び食肉店舗や食鳥処理場の環境における *Campylobacter* の汚染状況ならびに分離菌株の血清型別に関する研究。感染症誌 1988;62: 17-24
104. Tokumaru M, Konuma H, Umesako M, Konno S, Shinagawa K: Rates of detection of *Salmonella* and *Campylobacter* in meats in response to the sample size and the infection level of each species. Int. J. Food Microbiol 1991; 13: 41-46
105. 細田康彦、中野三郎、武田陽之、西浦清、野村薫、仲西寿男 他:ニワトリ肉及び内臓の *Campylobacter* 汚染について。食品と微生物 1984 ; 1: 126-129
106. 八嶋 務、小野口勝巳、松村重義:食鳥肉のカンピロバクター汚染と防止法 食品

- 衛生研究 1987 ; 37: 31-41
107. 品川邦汎：食鳥処理場および小売店から採取した食鳥肉の微生物汚染  
食品衛生研究 1986 ; 36: 71-90
108. 飯田奈都子、渡邊朋恵、佐原啓二、川森文彦：食品保存環境におけるカンピロバクターの生残性に関する研究。静岡県環境衛生科学研究所報告 2012 ; 55 : 21-25
109. 埼玉県衛生研究所 小野一晃：市販鶏肉のカンピロバクター及びサルモネラ汚染状況と分離株の薬剤感受性。日獣会誌 2014;67:442~448
110. 嶋智子、磯部順子、嶋一世、金谷潤一、木全恵子、綿引正則、佐多徹太郎、出村尚子：富山県における市販鶏肉のカンピロバクターおよびサルモネラ属菌汚染実態調査。富山県衛生研究所年報（平成 23 年度） 2012;35: 120-123
111. 清水美和子、嶋智子、磯部順子、金谷潤一、木全恵子、佐多徹太郎 他：富山県における市販鶏肉のカンピロバクター、サルモネラ属菌および基質特異性拡張型 B-ラクタマーゼ（ESBL）産生大腸菌汚染実態調査。富山県衛生研究所年報（平成 24 年度） 2013 ; 36 号 : 118-121
112. 主任研究者 品川邦汎：厚生科学研究費補助金 生活安全総合研究事業「食品製造の高度衛生管理に関する研究 II-2. 食品製造の高度衛生管理に関する実験的研究 1. 食鳥肉のカンピロバクターコントロールに関する研究 1)MPN 法および直接平板塗沫法による市販鶏レバーのカンピロバクターの定量検査法に関する研究」。平成 13 年度総括研究報告書 2002 年 7 月
113. 社団法人 大阪食品衛生協会食鳥検査センター 飯田芳人、塩野将巳、松本治子、堤千津、桂妙子、仲西啓司 他：（9）鶏胆汁中におけるカンピロバクター汚染状況について。平成 20 年度全国食肉衛生検査所協議会全国大会 : 53-55
114. 愛媛県食肉衛生検査センター 河本亮一、藤江香予、池澤紅輔、木村俊也、山本真司：鶏及び豚内臓肉の生食による食中毒のリスクを認識してもらうために。平成 26 年度全国食品衛生監視員研修会 四国四県食品衛生監視員研修会
115. 愛媛県食肉衛生検査センター 河瀬智子、藤江香予、木村俊也、山本真司、愛媛県八幡浜保健所 河瀬曜、愛媛県保健福祉部薬務衛生課 芝希望：鶏肉及び鶏内臓肉の生食によるリスクを認識してもらうために（第 2 報）。平成 27 年度 四国四県食品衛生監視員研修会
116. 日本冷凍空調学会：II. コールドチェーンの現状。2011 年
117. 伊達佳美、浅井良夫、古川一郎、相川勝弘：凍結鶏肉からのカンピロバクター検出のための選択培地に関する検討。神奈川県衛生研究所研究報告 2009; 39: 4-7
118. 小野一晃、安藤陽子、川森文彦、尾関由姫恵、柳川敬子：冷凍保存鶏肉における *Campylobacter jejuni* の生存性とパルスフィールド・ゲル電気泳動法による分離菌株の遺伝子解析。日本食品微生物学会雑誌 2005;22(2): 59-65
119. 鶏肉トレーサビリティシステムガイドライン策定委員会：鶏肉トレーサビリティシステム導入の手引き。平成 19 年度 農林水産省 消費・安全局補助 ユビキタスの食の安全・安心システム開発事業 ; 平成 20 年 3 月
120. 平成 15 年 6 月 11 日付け 15 健安食第 815 号東京都健康局食品医薬品安全部長通知
121. 公益財団法人 日本食肉消費総合センター：「食肉に関する意識調査」報告書。平成

26 年度

122. 徳島県：「鶏の生食について」公表資料
123. 東京都：平成 23 年度「食肉の生食等に関する実態調査委託」報告書概要
124. 東京都食品安全情報評価委員会：食肉の生食による食中毒防止のための効果的な普及啓発の検討。2009 年 9 月：1-95
125. 消費者庁：「食品の安全性に関する意識等について」。食品安全モニター課題報告 平成 26 年 8 月実施の結果（概要）
126. 西藪大実、平原有子：生肉喫食に起因する細菌性食中毒に対する大学生の意識。群馬大学教育学部紀要 芸術・技術・体育・生活科学編 2013; 48: 229-235
127. 埼玉県：第 78 回簡易アンケート「食の安全・安心への取組について」。公表資料 2017 年
128. さいたま市保健所 食品衛生課 村山悠子、八坂祐香合：15 「チキンと加熱」忘れずに！～小学生を対象とした、カンピロバクター食中毒の普及啓発方法について～。平成 23 年全国食品衛生監視員研修会 研究発表等抄録
129. 千代田区政策経営部広報広聴課：平成 29 年度 区政モニターアンケート【第 1 回】結果「食中毒予防などの食品衛生について」。平成 29 年 7 月 31 日
130. 横浜市市民局広聴相談課：「肉の生食による食中毒に関するアンケート集計結果」。ヨコハマ e アンケート 2011 年 1 月 21 日
131. 名古屋市：平成 24 年度第 2 回市政アンケート（調査結果）（市政情報）。2012 年 12 月 12 日
132. 石川県 県民文化スポーツ部県民交流課広報広聴室：「食肉の生食を原因とする食中毒の危険性について」結果。2011 年 11 月 11 日
133. 兵庫県 企画県民部広報課広聴室：県民モニター「第 1 回アンケート調査」結果概要。平成 28 年 6 月 21 日
134. 社団法人 札幌消費者協会：第 3 回テーマ「食肉の生食によるリスクを知っていますか?」。平成 23 年度アンケート調査協力員による意識調査 平成 24 年 3 月 1 日
135. Cox NA, Richardson LJ, Buhr RJ, Fedorka-Cray PJ, Bailey JS, Wilson JL et al: Natural presence of *Campylobacter* spp. in various internal organs of commercial broiler breeder hens. Avian Diseases 2006;50: 450-453
136. Ellerbroke LI, Lienau J-A, Klein G: *Campylobacter* spp. in broiler flocks at farm level and the potential for cross-contamination during slaughter. Zoonoses and Public Health 2010;57(7-8):81-88
137. Jonsson ME, Chriel M, Norstrom M, Hofshagen M: Effect of climate and farm environment on *Campylobacter* spp. colonisation in Norwegian broiler flocks. Prev Vet Med 2012;107(1-2): 95-104  
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22673580>
138. MPI: Prevalence and enumeration of *Campylobacter* and *E. coli* on chicken carcasses and portions at retail sale 2015. MPI Technical Paper No. 2015/32)
139. Jacobs-Reitsma WF: Cecal carriage of *Campylobacter* and *Salmonella* in Dutch broiler flocks at slaughter: a one-year study. Poult Sci 1994; 73: 1260-1266

140. Matasovska N, Sladka O, Mraz O, Matyas Z, Tomancova I: *Campylobacter jejuni* in slaughtered chickens from the viewpoint of food hygiene. ACTA Vet. BRNO 1992;61: 61-67
141. Baré J et al: Variation in *Campylobacter* distribution on different sites of broiler carcasses. Food Control 32 (2013) 279: e282
142. Whyte R, Hudson JA, Graham C : *Campylobacter* in chicken livers and their destruction by pan frying. Letters in Applied Microbiology 2006;43:591-595
143. Nauta MJ, Jacobs-Reitsma WF, Evers EG, van Pelt W, Havelaar AH: Risk assessment of *Campylobacter* in the Netherlands via broiler meat and other routes. RIVM report 2005; 250911006/2005: 1-128
144. Lubber P, Brynestad S, Topsch D, Scherer K, Bartelt E: Quantification of *Campylobacter* Species Cross-Contamination during Handling of Contaminated Fresh Chicken Parts in Kitchens. Applied And Environmental Microbiology 2006;72(1):66-70
145. Mylius SD, Nauta MJ, Havelaar AK: Cross-Contamination During Food Preparation: A Mechanistic Model Applied to Chicken-zborne Campylobacter. Risk Analysis 2007;27(4): 803-813
146. Havelaar AH, Evers EG, Nauta MJ: Challenges of quantitative microbial risk assessment at EU level. Trends in Food Science & Technology 2008;19:S26-S33
147. Nauta MJ, Havelaar AH: Risk-based standards for *Campylobacter* in the broiler meat chain. Food Control 2008;19:372-381
148. Food Standards Agency: Chicken liver pâté recipe.
149. Edwards DS, Milne LM, Morrow K, Sheridan P, Verlander NQ, Mulla R, Richardson JF, Pender A, Lilley M, Reacher M: Campylobacteriosis outbreak associated with consumption of undercooked chicken liver pâté in the East of England, September 2011: identification of a dose-response risk. Epidemiol Infect 2014: 142:352-357
150. FSA: CookSAfe Food Safety Assurance System 2005; 1.1
151. 平成二年法律第七十号：食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律
152. 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
153. 厚生労働省医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部監視安全課長、消費者庁食品表示企画課長：カンピロバクター食中毒対策の推進について。生食監発 0331 第 3 号、消食表第 193 号；平成 29 年 3 月 31 日
154. 農林水産省：「鶏肉の生産衛生管理ハンドブック」2011（2013 年改訂）
155. 農林水産省：「家畜の生産段階における衛生管理ガイドライン」2002
156. 農林水産省：「畜産農場における飼養衛生管理向上の取組認証基準（農場 HACCP 認証基準）」2009
157. 農林水産省：「GAP 取得チャレンジシステム」2017
158. 農林水産省：飼養衛生管理基準。平成 29 年 2 月
159. 厚生労働省：「食鳥処理場における HACCP 方式による衛生管理指針」1992

160. 厚生労働省：「一般的な食鳥処理場における衛生管理総括表」 2006
161. 厚生省：平成 2 年厚生省令第 40 号「食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律施行規則」
162. 厚生労働省：平成 2 年厚生省令第 40 号「食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律施行規則」の一部を改正する省令（平成 26 年厚生労働省令第 59 号）2014 年公示、2015 年 4 月施行
163. 平成 29 年 7 月 18 日付け生食監発 0718 第 1 号厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長通知：「と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について」
164. 厚生労働省：指定添加物リスト（規則別表第 1）平成 28 年 10 月 6 日改正
165. 厚生労働省：生食発 1006 第 1 号「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」平成 28 年 10 月 6 日
166. 厚生労働省：過酢酸製剤が使用された食品への対応について
167. 厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長：食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について。平成 28 年 10 月 6 日
168. 厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課：平成 29 年度食肉及び食鳥肉衛生技術研修並びに研究発表会資料 平成 30 年 1 月 22 日～24 日
169. 犯罪対策閣僚会議：「消費生活侵害事犯対策ワーキングチームの検討結果について」。平成 21 年 7 月 7 日付け食安監発 0707 第 4 号
170. 厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長：「カンピロバクター食中毒事案に対する告発について」。平成 30 年 3 月 29 日付け薬生食監発 0329 第 5 号
171. 厚生労働省：平成 29 年度食品、添加物等の年末一斉取り締り実施要領
172. 厚生労働省：厚生労働省：平成 29 年度 食品・添加物等の夏期一斉取り締り結果
173. 宮崎県：生食用食鳥肉の衛生対策。平成 19 年 8 月
174. 鹿児島県「生食用食鳥肉の衛生基準」平成 12 年 2 月
175. EUROPEAN COMMISSION : COMMISSION REGULATION (EU)2017/1495 of 23 August 2017. Amending Regulation (EC) No 2073/2005 as regards *Campylobacter* in broiler carcasses
176. Food Standards Agency Annual Report and Consolidated Accounts 2013/2014
177. FSA: Food Standards Agency Board Meeting-15 July 2015. UPDATE ON THE CAMPYLOBACTER CAMPAIGN
178. FSA: THE JOINT GOVERNMENT AND INDUSTRY TARGET TO REDUCE CAMPYLOBACTER IN UK PRODUCED CHICKENS BY 2015. 2010:1-30
179. FSA: Changes to the campylobacter retail survey. Last updated: 21 September 2017
180. FSA: Latest figures reveal decline in cases of *campylobacter*. Last updated:14 March 2017
181. FSA: The Second Study of Infectious Intestinal Disease in the Community (IID2 Study) Final Report 2012

182. FSA: The Chicken Challenge Campaign. Last updated 8 September 2015
183. DTU: Annual Report on Zoonoses in Denmark 2015:1-58
184. DTU: Annual Report on Zoonoses in Denmark 2016:1-59
185. MPI:The Animal Products Notice. Specifications for National Microbiological Database Programme.2016
186. MPI: *Campylobacter* Risk Management Strategy2017~2020
187. MPI: Review of the Poultry NMD Programme's *Campylobacter* Performance Target (CPT) Limit(s). 2015 ; MPI Discussion Paper No: 2015/11
188. Georgiev M, Beauvais W, GuitanJ: Effect of enhanced biosecurity and selected on-farm factors on *Campylobacter* colonization of chicken broilers. *Epidemiol Infect* 2017;553-567
189. Sparks NHC:The role of the water supply system in the infection and control of *Campylobacter* in chicken. *World's Poultry Science Journal* 2009;65:459-473
190. 研究代表者 朝倉宏：食鳥肉におけるカンピロバクター汚染のリスク管理に関する研究。厚生労働科学研究費補助金 食品の安全確保推進研究事業 平成 27 年度報告書 2016 年 3 月
191. Annamalai T, Pina-Mimbela R, Kumar A, Binjawadagi B, Liu Z, Renukaradhya GJ, Rajashekara G: Evaluation of nanoparticle-encapsulated outer membrane proteins for the control of *Campylobacter jejuni* colonization in chickens. *Poult Sci.* 2013;92(8):2201-2211
192. Aguiar VF, Donoghue AM, Arsi K, Reyes-Herrera I, Metcalf JH, de los Santos FS, Blore PJ, Donoghue DJ: Targeting motility properties of bacteria in the development of probiotic cultures against *Campylobacter jejuni* in broiler chickens. *Foodborne Pathogens and Disease* 2013;10(5): 435-441
193. Schneitz C, HakkinenM: The efficacy of a commercial competitive exclusion product on *Campylobacter* colonization in broiler chickens in a 5-week pilot-scale study. *Poult Sci* 2016; 95(5): 1125–1128
194. Lin J: Novel approaches for *Campylobacter* control in poultry. *Foodborne Pathogens and Disease*2009; 6:755-65
195. Hammerl JA, Jäckel C, Alter T, Janzcyk P, Stingl K, Knüver MT, Hertwig S: Reduction of *Campylobacter jejuni* in broiler chicken by successive application of group II and group III phages. *PLoS One* 2014;9(12):e114785
196. Hermans D, Van Deun K, Messens W, Martel A, Van Immerseel F, Haesebrouck F, et al: *Campylobacter* control in poultry by current intervention measures ineffective: urgent need for intensified fundamental research. *Veterinary Microbiology* 2011;152 (3–4) : 219–228
197. Nishiyama K, Seto Y, Yoshioka K, Kakuda T, Takai S, Yamamoto Y, Mukai T: *Lactobacillus gasseri* SBT2055 reduces infection by and colonization of *Campylobacter jejuni*. *PLoS One* 2014;9(9):e108827
198. de los Santos FS, Donoghue AM, Venkitanarayanan K, Metcalf JH,

- Reyes-Herrera I, Dirain ML et al: The natural feed additive caprylic acid decreases *Campylobacter jejuni* colonization in market-aged broiler chickens. *Poult Sci* 2009; 88:61-4
199. Hovorková P, Skřivanová E: Use of Caprylic Acid in Broiler Chickens: Effect on *Campylobacter jejuni*. *Foodborne Pathogens and Disease* 2015;12 (8): 712-718
200. Skanseng B, Kaldhusdal M, Moen B, Gjevre AG, Johannessen GS, Sekelja M et al: Prevention of intestinal *Campylobacter jejuni* colonization in broilers by combinations of infeed organic acids. *Journal of Applied Microbiology* 2010;109:1265-1273
201. Saint-Cyr MJ, Guyard-Nicodème M, Messaoudi S, Chemaly M, Cappelier JM, Dousset X et al: Recent Advances in Screening of Anti-*Campylobacter* Activity in Probiotics for Use in Poultry. *Front Microbiol* 2016;7:553
202. Cean A, Stef L, Simiz E, Julean C, Dumitrescu G, Vasile A et al: Effect of human isolated probiotic bacteria on preventing *Campylobacter jejuni* colonization of poultry. *Foodborne Pathogens and Disease* 2015;12(2): 122-130 報告書 C1120
203. Gracia MI, Millán C, Sánchez J, Guyard-Nicodème M, Mayot J, Carre Y et al: Efficacy of feed additives against *Campylobacter* in live broilers during the entire rearing period: Part B. *Poultry Science* 2016 ; 95 (4): 886-892
204. 広島県食肉衛生検査所 増田加奈子、湯藤亜里：食鳥処理場における衛生管理とカンピロバクター検出状況。平成 25 年 全国食肉衛生検査所協議会全国大会
205. 藤田雅弘、遠藤健太郎、塩野雅孝、森田幸雄、朝倉 宏、山本茂貴：食鳥処理場におけるカンピロバクター交差汚染状況。日本食品微生物学会雑誌 *Jpn. J. Food Microbiol* 2016 ; 33(4) : 182-186
206. 三澤尚明: 食鳥・食肉処理工程等におけるリスク管理に関する研究  
消毒薬の効果に関する研究、食鳥処理施設の衛生管理に関する研究。厚生労働科学研究費補助金 食品の安心・安全確保推進研究事業 平成 22 年度 総括・分担研究報告書:60-66
207. Wideman N, Bailey M, Bilgili SF, Thippareddi H, Wang L, Bratcher C et al: Evaluating best practices for *Campylobacter* and *Salmonella* reduction in poultry processing plants. *Poult Sci* 2016; 95(2):306-315
208. Chen X, Bauermeister LJ, Hill GN, Singh M, Bilgili SF, McKee SR: Efficacy of various antimicrobials on reduction of *Salmonella* and *Campylobacter* and quality attributes of ground chicken obtained from poultry parts treated in a postchill decontamination tank. *Journal of Food Protection* 2014; 11
209. Nagel GM, Bauermeister LJ, Bratcher CL, Singh M, McKee SR: *Salmonella* and *Campylobacter* reduction and quality characteristics of poultry carcasses treated with various antimicrobials in a post-chill immersion tank. *International Journal of Food Microbiology* 2013;165(3):281–286
210. Rasschaert G, Piessens V, Scheldeman P, Leleu S, Stals A, Herman L et al: Efficacy of electrolyzed oxidizing water and lactic acid on the reduction of

- Campylobacter* on naturally contaminated broiler carcasses during processing. Poult Sci 2013;92(4):1077-1084
211. Zhang L, Singh P, Lee HC, Kang I: Effect of hot water spray on broiler carcasses for reduction of loosely attached, intermediately attached, and tightly attached pathogenic and *Campylobacter* and mesophilic aerobic bacteria. Poult Sci 2013 ;92(3):804-810
212. Chaine A, Arnaud E, Kondjoyan A, Collignan A, Sarter S: Effect of steam and lactic acid treatment on the survival of *Salmonella* Enteritidis and *Campylobacter jejuni* inoculated on chicken skin. International Journal of Food Microbiology 2013;162(3):276–282
213. Haughton PN, Grau EG, Lyng J, Cronin D, Fanning S, Whyte P: Susceptibility of *Campylobacter* to high intensity near ultraviolet/visible 395±5nm light and its effectiveness for the decontamination of raw chicken and contact surfaces. International Journal of Food Microbiology 2012; 159(3): 267–273
214. FSIS USDA: Compliance Guideline for Controlling *Salmonella* and *Campylobacter* in Poultry Second Edition May 2008
215. 朝倉宏、山本詩織、橋理人、吉村昌徳、山本茂貴、五十君静信：冷凍処理による鶏肉中でのカンピロバクター汚染低減効果に関する検討。日本食品微生物学会雑誌。2015 ; 32(3) : 159-166
216. Sampers I, Habib I, De Zutter L, Dumoulin A, Uyttendaele M. Survival of *Campylobacter* spp. in poultry meat preparations subjected to freezing, refrigeration, minor salt concentration, and heat treatment. International Journal of Food Microbiology. 2010、 137: 147-153
217. Harrison D, Corry JE, Tchórzewska MA, Morris VK, Hutchison ML. Freezing as an intervention to reduce the numbers of campylobacters isolated from chicken livers. Lett Appl Microbiol. 2013、 57(3): 206-213
218. Thanissery R, Smith DP : Marinade with thyme and orange oils reduces *Salmonella* Enteritidis and *Campylobacter coli* on inoculated broiler breast fillets and whole wings. Poult Sci 2014;93(5):1258-62
219. Food Standards Australia New Zealand: Poultry liver dishes-how to cook them safely. 2017年3月
220. World Health Organization (WHO): THE GLOBAL VIEW OF CAMPYLOBACTERIOSIS. 2012:1-57
221. EFSA: Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (poultry). EFSA Journal. 2012;10(6): 2741:1-179
222. Rosenquist H, Nielsen NL, Sommer HM, Nørrung B, Christensen BB: Quantitative risk assessment of human campylobacteriosis associated with thermophilic *Campylobacter* species in chickens. Int J Food Microbiol, 2003; 83: 87-103
223. Pires SM, Christensen J: Source attribution of *Campylobacter* infections in

Denmark. DTU Food National Food Institute Technical Report 2017

224. Boysen L, Nauta M, Duarte AS, Rosenquist H: Human risk from thermotolerant *Campylobacter* on broiler meat in Denmark. *Int J Food Microbiol* 2013; 162(2): 129-134

## 別添資料 1. 検査法

### 1. 食品衛生検査指針に記載されている公定法

#### ・平成 25 年度食品の食中毒菌汚染実態調査における検査法 (NIHSJ-02)

本試験法は、カンピロバクター食中毒の原因菌として指定されている、*C. jejuni* 及び *C. coli* を検出するための試験法である。選択分離培地上で微好気培養を行った場合、25℃では集落を形成せず、42±1℃で特徴的な集落を形成する細菌で、運動性を持ち、ISO 10272-1: 2006 の生化学的性状と一致するものと定義する。本試験は、試料中に *C. jejuni* 及び *C. coli* が存在するかを、選択増菌培地にて増菌させた後、選択分離培地上に画線塗抹し、形成された *C. jejuni* 及び *C. coli* の集落を確認することによって判定する定性試験法である。試料を 25g 秤量し、プレストン増菌培地 100 ml を加えて均質化し、微好気培養し、*C. jejuni* 及び *C. coli* の集落を形成させる。選択分離培地として、modified charcoal cefoperazone deoxycholate agar (mCCDA) 培地並びに第二選択分離培地の 2 種類を用いる。選択分離培地上に形成された疑わしき集落は、純培養を行った後、生化学的性状を確認し鑑別する。(別添参照 1-1 (本文参照 1)、1-2)

### 2. ISO 法

#### <定性試験法>

#### ・ISO 10272-1: 2006

#### ・ISO 10272-1: 2017 (\*Second edition 2017-06)

国際標準化機構 International Organization for Standardization (ISO) が提供するカンピロバクター属菌の定性試験法。

増菌培養、選択分離及び確認試験を行う。

(別添参照 1-3、1-4)

#### <定量試験法>

#### ・ISO 10272-2: 2006

#### ・ISO 10272-2: 2017 (\*First edition 2017-06)

直接塗抹法によるカンピロバクターの定量検査法。

(別添参照 1-5、1-6)

### 3. MPN (最確数法 : Most Probable Number) 法

MPN 法は、試料中の標的微生物数が微量でも、その単位体積当たり存在する微生物数はポアソン分布に従うと推定して菌数を求める。本法では希釈系列が多く必要なものの、最確数表により簡易に菌数を求めることができる。(別添参照 1-7)

### 4. その他の試験法

#### ・FDA BAM (Bacteriological Analytical Manual) 法

米国食品医薬品局から提供されている検査法。カンピロバクター属菌の試験法は Chapter 7 に該当する。食品のカテゴリーによって異なるプロトコールが示されているので、試験する試料に応じて該当するプロトコールを選択する。

(別添参照 1-8)

#### ・リアルタイム PCR 法による菌数定量法

糞便、食品及び環境等からのカンピロバクターの検出又は菌の同定には PCR 法が導入されるようになってきた。検出には一定数以上の菌数が必要なため、特に食品、環境等の検体に対して増菌操作を取り入れることが必須とされている。(別添参照 1-9) (本文参照 7)

また、MPN-リアルタイム PCR 法といった、手法の組合せにより多数検体数の処理が可能となる (別添参照 1-7)。

その他 ELISA 法、イムノクロマト法<sup>22</sup>、ラテックス凝集反応を利用したカンピロバクター検出用キット及び LAMP 法による検出キットもある。(別添参照 1-9(本文参照 7)、1-10)

#### <別添資料 1 参照>

1. 公益社団法人日本食品衛生協会: 食品衛生検査指針。微生物編 2015 (本文参照 1)
2. 国立医薬品食品衛生研究所: 食品からの微生物標準試験法 カンピロバクター・ジェジュニ/コリ標準試験法 (ステージ 4:最終案) NIHSJ-02-ST4:2012 (Draft 120731)
3. ISO 10272-1:2006 Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for detection and enumeration of *Campylobacter* spp.-Part 1: Detection method
4. ISO 10272-1:2017 Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for detection and enumeration of *Campylobacter* spp.-Part 1: Detection method
5. ISO/TS10272-2 TECHNICAL SPECIFICATION First edition 2006-01-15  
Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for detection and enumeration of *Campylobacter* spp. Part2 : Colony-count technique
6. ISO 10272-2:2017 Microbiology of the food chain Horizontal method for detection and enumeration of *Campylobacter* spp. Part 2: Colony-count technique
7. 川崎晋、細谷幸恵、根井大介、稲津康弘、川本伸一: MPN-Real Time PCR による市販鶏肉中の *Campylobacter jejuni* の定量と分布。食総研報 2013;77:39-43
8. FDA: Bacteriological Analytical Manual Chapter 7 *Campylobacter*. January 2001
9. 仲西寿夫、丸山 務 監修: 食品由来感染症と食品微生物。中央法規 2009 年 (本文参照 7)
10. 川津健太郎: 大阪府立公衆衛生研究所 公表資料 「増加するカンピロバクター食中毒」

---

<sup>22</sup> イムノクロマト法とは、捕捉抗体を塗布したメンブレン上を、検体と金コロイド標識抗体が毛細管現象により移動すると、抗体を塗布した場所で、検体中の抗原と金コロイド標識抗体及び補足抗体の三者が抗原抗体反応複合体を形成する。その結果、生成する標識物の集積を目視で確認する方法。(参照、川津健太郎: 大阪府立公衆衛生研究所 公表資料 「増加するカンピロバクター食中毒」)

別添資料 2. 肉用鶏におけるカンピロバクターの薬剤耐性菌の出現状況

農林水産省動物医薬品検査所及び独立行政法人肥飼料検査所から報告された家畜由来細菌の抗菌性物質感受性実態調査結果のうち、カンピロバクターの薬剤耐性菌の出現状況、特に肉用鶏（ブロイラー）の調査成績について以下の表 1 にまとめて示した。

表 1. 肉用鶏におけるカンピロバクターの薬剤耐性菌の出現状況調査

年/菌株数/薬剤	2006 n=27	2007 n=64	2008 n=38	2009 n=64	2010 n=68	2011 n=72	2012 n=35	2013 n=56	2014 n=48	2015 n=49
ABPC 濃度幅 μg/ml (BP*) μg/ml 耐 性率%	≤0.125 ~64 (32) 19%	≤0.125 ~64 (32) 4.7%	0.25~ 128 (32) 13.2%	0.5~ 512 (32) 21.9%	<i>jejuni</i> 0.25~ 128、 <i>coli</i> ≤ 0.125~ 64 (32) 20.6%	<i>jejuni</i> ≤0.125 ~ >256、 <i>coli</i> 0.5~ >256 (32) 19.4%	<i>jejuni</i> 0.25~ >256、 <i>coli</i> 0.25~ >256 (32) 5.7%	0.5~ 64 (32) 26.8%	1~ 64 (32) 20.8%	0.5~ >256 (32) 41.9%
DSM	0.5~ >512 (32) 7%	≤0.125 ~>512 (32) 1.6%	0.25~ >512 (32) 2.6%	0.5~ >512 (32) 0.0%	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし
SM	データなし	データなし	データなし	データなし	データなし	データなし	<i>jejuni</i> 0.25~ >128 、 <i>coli</i> 0.25~ >128 耐性率 データ なし	0.25~ 2 (32) 0.0%	0.25~ 8 (32) 0.0%	0.25~ 4 (32) 0.0%
GM	0.25~ 4 BP* 耐性率 ともにデータなし	0.25~ 4	0.25~ 2	≤0.125 ~2	<i>jejuni</i> 0.25~ 2、 <i>coli</i> 0.5~2	<i>jejuni</i> ≤ 0.125~ 32、 <i>coli</i> 0.5~4	<i>jejuni</i> 0.25~ 2、 <i>coli</i> 0.5~2	≤0.12 ~2	0.25~ 1	≤0.12 ~4

年/菌株 数/薬剤	2006 n=27	2007 n=64	2008 n=38	2009 n=64	2010 n=68	2011 n=72	2012 n=35	2013 n=56	2014 n=48	2015 n=49
OTC	≤0.125 ～>512 (16) 74%	≤0.125 ～>512 (16) 42.2%	≤0.125 ～>512 (16) 34.2%	0.25～ >512 (16) 48.4%	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし
TC	データなし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	<i>jejuni</i> ≤0.12 ～>128 (16) 、 <i>coli</i> ≤0.12 ～>128 (16) 28.6%	≤0.12 ～>128 (16) 41.1%	≤0.12 ～>128 (16) 27.1%	≤0.12 ～>128 (16) 53.1%
CP	0.25～ 64 (16) 動物種別 耐性率デ ータなし	2～ 128 (16)	1～ 64 (16)	0.5～ 64 (16)	<i>jejuni</i> 0.5～ 4、 <i>coli</i> 1～64 (16)	<i>jejuni</i> 0.25～ 16、 <i>coli</i> 0.5～64 (16)	<i>jejuni</i> 0.25～ 16、 <i>coli</i> 0.25～ 256 (16)	0.5～ 8 (16) 0.0%	0.5～ 4 (16) 0.0%	0.25～ 8 (16) 0.0%
EM	0.25～ >512 (32) 0%	0.25～ >512 (32) 3.1%	0.25～ >512 (32) 0.0%	0.5～ >512 (32) 0.0%	<i>jejuni</i> ≤0.125 ～8、 <i>coli</i> 8 ～>512 (32) 2.9%	<i>jejuni</i> ≤0.125 ～4、 <i>coli</i> ≤0.125 ～>128 (32) 2.8%	<i>jejuni</i> ≤ 0.12～ 4、 <i>coli</i> ≤0.12 ～>128 (32) 2.9%	0.25～ 2 (32) 0.0%	≤0.12 ～1 (32) 0.0%	≤0.12 ～2 (32) 0.0%
NA	2～ 256 (32) 63%	2～ 256 (32) 34.4%	2～ 256 (32) 18.4%	2～ 512 (32) 25.0%	<i>jejuni</i> 2～ >128、 <i>coli</i> 2 ～>128 (32) 33.3%	<i>jejuni</i> 0.25～ >128、 <i>coli</i> 2 ～>128 (32) 33.3%	<i>jejuni</i> 2～ >128、 <i>coli</i> 2 ～>128 (32) 34.3%	2～ >128 (32) 19.6%	2～ >128 (32) 47.9%	1～ >128 (32) 24.5%

年/菌株数/薬剤	2006 n=27	2007 n=64	2008 n=38	2009 n=64	2010 n=68	2011 n=72	2012 n=35	2013 n=56	2014 n=48	2015 n=49
ERFX	≤0.125 ～8 (2) 67%	≤0.125 ～64 (2) 32.8%	≤0.125 ～16 (2) 18.4%	≤0.125 ～16 (2) 25.0%	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし
SDMX	16～ >512 データ なし	16～ >512	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし
CPFX	データなし	データ なし	データ なし	データ なし	データ なし	<i>jejuni</i> 0.06～ 64 <i>coli</i> 0.06～ 64 (4) 30.6%	<i>jejuni</i> ≤ 0.03～ 64, <i>coli</i> 0.06～ 64 (4) 22.9%	0.06～ 32 (4) 17.9%	0.06～ 32 (4) 45.8%	0.06～ >64 (4) 24.5%

2015年の菌株数は、*C. jejuni*のみを示す。

\*BPは、米国臨床検査標準協会に規定された耐性限界値（ブレイクポイント）を示す。規定された値がないものには、「－」と記した。

\*\*年によって小数点以下の値のあるものとないものがある。

\*\*\*2006～2009年度のカンピロバクターの薬剤耐性率は、肥育牛、肥育豚、採卵鶏、ブロイラーから分離された菌株全体の耐性率を示している。ただし、表中のn数（n=）は、ブロイラー由来の菌株数の数値を示している。

（別添参照 2-1（本文参照 38）から引用、作成。

薬剤名は、ABPC:アンピシリン、CEZ:セファゾリン、CTF:セフトチオフル、DSM:ジヒドロストレプトマイシン、EM:エリスロマイシン、GM:ゲンタマイシン、KM:カナマイシン、APM:アブラマイシン、OTC:オキシテトラサイクリン、BCM:ピコザマイシン、CP:クロラムフェニコール、CL:コリスチン、NA:ナリジクス酸、ERFX:エンロフロキサシン、SDMX:スルファジメトキシシン、CPFX:シプロフロキサシン、SM:ストレプトマイシン及びTC:テトラサイクリンを示している。

#### <別添資料 2 参照>

1. 農林水産省 動物医薬品検査所、独立行政法人 農林水産消費安全技術センター（Food and Agricultural Materials Inspection Center : FAMIC（旧肥飼料検査所））家畜由来細菌の抗菌性物質感受性実態調査（平成 18 年度～平成 27 年度）（本文参照 38）

### 別添資料 3. GBS の発症機序・国内外の疫学情報等

#### (GBS の発症機序)

GBS の発症機序として、先行感染の病原体が神経の構成成分と共通する抗原を有し、病原体の交叉抗原に対する抗体が自己抗体として神経に障害を与えるという仮説が提唱されている。GBS 患者から分離された *C. jejuni* からリポオリゴ糖 (LOS) を抽出・精製し分析した結果、GM1 ガングリオシド※と共通する構造を有することがわかった (別添参照 1)。また、*C. jejuni* LOS とヒト末梢神経上ガングリオシドとの間に分子相同性の存在が確認されたが、神経症状を示さない *C. jejuni* 腸炎患者から分離された菌体上にも、GM1 をはじめ様々なガングリオシド様構造を持つ LOS が存在することが示されている。(別添参照 2、3) Koga らの行った細菌側のリスク要因研究では、日本における GBS 患者由来 *C. jejuni* 株はガングリオシド様 LOS の生合成に必要な遺伝子である *cst-II*、*cgt-A* 及び *cgt-B* をセットで保有するクラス A、B 及び C の割合 (96%) が腸炎由来株 (70%) より高いこと等、LOS の生合成遺伝子の保有が GBS の発症を規定する必要条件であることが示されている (別添参照 4、5)。

※ガングリオシドはシアル酸を有する酸性糖脂質で、神経細胞膜に豊富に存在する。脂肪酸を有し疎水性を示すセラミドと、親水性のオリゴ糖とからなり、主に生理活性を有するのは、細胞表面に露出された形で存在するオリゴ糖の部分である。ガングリオシドに含まれるオリゴ糖は非常に複雑な構造をしており、その糖鎖配列によりガングリオシドは GM1 及び GD1a 等と命名されている (別添参照 2)。

#### (国内の疫学調査)

GBS の発症は全年齢層にみられ、どの統計においても男性に多いと報告されている。日本における疫学調査は、厚生省特定疾患免疫性神経疾患調査研究班により、1993 年 3 月～1998 年 2 月までの 5 年間を対象期間とし、全国 4,350 施設にアンケート調査されたものがあり、本調査結果として、GBS の発症者数は、人口 10 万人に対して 1.15 人と推定された。男女比は 3:2、平均年齢は  $39.1 \pm 20.0$  歳であった。(別添参照 6) (本文参照 46)。

日本国内における *C. jejuni* 感染後の GBS 患者は、1990 年に 2 名、1991 年に 7 名明らかにされている。都立衛生研究所での抗体検査の調査では、GBS 患者 52 名中 31 名が *C. jejuni* に対する抗体が陽性で、このうち下痢が先行した症例 29 名中 22 名が抗体陽性であったとされている。(別添参照 7)

1990～2003 年の間に日本国内の 378 病院から都立衛生研究所に送られた GBS 患者 763 名及びフィッシャー症候群(FS)の患者 286 名の計 1,049 名の糞便検体を検査した研究では、*C. jejuni* が 113 株 (11%) 分離された。*C. jejuni* に関連した GBS 患者の年齢ピークは 10～30 歳であり、男性患者が優勢であった。大部分の

患者はいくつかの抗体を保有しており、GBS 患者では抗 GM1 抗体及び抗 GD1a 抗体が頻度高く検出された。近畿地方の GBS 患者 46 名の糞便培養を行った結果、30%がカンピロバクター陽性であったとする報告もある。しかしながら、GBS/FS 患者における *C. jejuni* 感染の頻度を評価することは、先行症状、回復期の菌の排出、抗菌薬の投与等の種々の因子に依存するため困難であるとされている。(別添参照 8)

上記 Takahashi らの研究では、GBS 患者から分離された *C. jejuni* 102 株中 94 株が型別され、そのうち 68 株 (67%) は血清型 19 型であり、特定の血清型の発症率が高いことが示された (別添参照 8、別添参照 9 (本文参照 7))。

2013 年には、国内で感染性胃腸炎及び GBS を発症した 10 歳代の男性患者から *Campylobacter jejuni* が分離されたとする報告がある (別添参照 10)。

#### (海外の疫学調査)

1982 年 7 月～2010 年 6 月 28 日までに公表された *C. jejuni* と GBS の関連性について調査した研究において、2 件のコホート研究が存在する。1 つ目の McCarthy らの研究では、カンピロバクター感染症 29,563 例中 0.03%の患者が GBS へと移行 (*C. jejuni* に関連した感染症 10 万例当たり 30.4 例の GBS として表される) したことが示された。もう一つの Tam らの人口に基づいたコホート研究では、医療機関を受診した *C. jejuni* に感染した患者 2,560 例中、3 例が GBS へ移行したことが示された。GBS の世界的な発症頻度は、年間 10 万人当たり 0.4～4.0 人 (中央値 1.3) とされている。公表文献等の解析の結果、2,502 例の GBS 患者の 31%が、カンピロバクターの感染が寄与したものであると示唆された。(別添参照 11)

他の総説において、15 歳未満の子供における GBS の世界的な発症頻度は、年間 10 万人当たり 0.6 人とされている (別添参照 12)。

また、2006～2015 年の ニュージーランドにおける GBS で入院した人数は、(各年) 82～112 人であった。2015 年については、GBS により入院した事例は、女性より男性の方が顕著に多かったとされている。(別添参照 13) ニュージーランドでは、カンピロバクター属菌による鶏肉の汚染低減のための政策が 2006 年から導入され、その後の 2008～2010 年におけるカンピロバクター症の報告は 52%減少 ( $P<0.0001$ ) し、GBS による入院も 13%減少 ( $P=0.0496$ ) した。このことから、GBS の約 25%は、カンピロバクター症発症から影響を受けていることが示唆された。(別添参照 14、別添参照 15 (本文参照 57))

*C. jejuni* と GBS との関連性について、英国とオランダでそれぞれ症例対照試験が行われ、対照群 (英国 2%、オランダ 12%) と比較し GBS (英国 26%、オランダ 32%) では有意に *C. jejuni* の感染頻度が高かった。また、米国における *C. jejuni* 腸炎と GBS の年間発病数をもとに試算すると、*C. jejuni* 腸炎 1,058 例中 1 例が GBS へ移行することになるとされ (別添参照 16)、さらに PEN19 型 *C. jejuni* に

よる腸炎についてはその頻度が高まり、158 例中 1 例の割合で GBS へ移行すると考えられたが、この試算に反して、1983 年 5 月にフロリダで発生した PEN19 型 *C. jejuni* によると考えられる腸炎の集団発生 865 例のうち、GBS を合併した事例は 1 例であったとされている。スウェーデンの追跡調査では、*C. jejuni* 腸炎約 3,000 人に 1 人が GBS に進展し、*C. jejuni* 腸炎に罹患することで GBS を発症するリスクが 100 倍高くなることが示された。(別添参照 2)

<別添資料 3 参照>

1. Yuki N, Taki T, Inagaki F, Kasama T, Takahashi M, Saito K et al:  
A Bacterium Lipopolysaccharide That Elicits Guillain-Barré Syndrome Has a GM1 Ganglioside-like Structure. *J Exp Med* 1993; 178:1771-1775
2. 古賀道明, 結城伸泰 : *Campylobacter jejuni* 腸炎とギラン・バレー症候群。感染症学雑誌 2003
3. Willison H, Jacobs BC, van Doorn PA: Guillain-Barré syndrome. *The Lancet* 2016;388:717-727
4. Koga M, Gilbert M, Takahashi M, Li J, Koike S, Hirata K et al: Comprehensive Analysis of Bacterial Risk Factors for the Development of Guillain-Barré Syndrome after *Campylobacter jejuni* Enteritis. *The Journal of Infectious Diseases* 2006;193:547-555
5. 国井悦子, 花木陽子, 田内敦子, 末永朱美, 宮野高光, 京塚明美 他 : 下痢症患者由来カンピロバクター分離株のギランバレー症候群 (GBS) 関与遺伝子の保有状況。広島市衛研年報 2010;29:58-60
6. 一般社団法人日本神経学会 : ギラン・バレー症候群、フィッシャー症候群ガイドライン 2013 (本文参照 46)
7. 伊藤武:カンピロバクター感染症とギラン・バレー症候群。 *IASR* 1999;20(5)
8. Takahashi M, Koga M, Yokoyama K, Yuki N. Epidemiology of *Campylobacter jejuni* Isolated from Patients with Guillain-Barré and Fisher Syndromes in Japan. *Journal of Clinical Microbiology* 2005;43(1): 335-339
9. 仲西寿夫、丸山 務 監修: 食品由来感染症と食品微生物。中央法規。2009 年 (本文参照 7)
10. 宮崎県感染症情報センター : 宮崎県感染症週報 2013;15(36):1-5
11. Poropatich KO, Fischer Walker CL, Black RE: Quantifying the Association between *Campylobacter* Infection and Guillain-Barre Syndrome: A Systematic Review. *J Health Popul Nutr* 2010;28(6):545-552
12. McGrogan A, Madle GC, Seaman HE, de Vries CS: The Epidemiology of Guillain-Barré Syndrome Worldwide. *Neuroepidemiology* 2009;32:150-163
13. Ministry for Primary Industries: Foodborne Disease in New Zealand 2015. MPI Technical Paper 2016;2016/54:1-147
14. Baker MG, Kvalsvig A, Zhang J, Lake R, Sears A, Wilson N. Declining

Guillain-Barré Syndrome after Campylobacteriosis Control, New Zealand, 1988-2010. *Emerging Infectious Diseases* 2012;18(2):226-233

15. 内閣府食品安全委員会：平成 28 年度食品安全確保総合調査 カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査 報告書株式会社三菱総合研究所 2017 年 3 月（本文参照 57）
16. Allos BM. Association between *Campylobacter* Infection and Guillain-Barré Syndrome. *The Journal of Infectious Diseases* 1997;176

別添資料 4.

諸外国のカンピロバクター属菌に関する定量的な規制値・基準値・規格値・目標値等

生産段階
<p>1. アイルランド (2011)</p> <p>&lt;推奨される微生物規格&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象：ブロイラーの盲腸内容物</li> <li>・基準値：7 log<sub>10</sub> CFU/g</li> <li>・サンプリング法：各農場における検査では、食鳥処理の1週間前に、農場内の様々な場所の10羽の鶏をランダムに選択し、プールした10の盲腸内容物をその日のうちに検査室へ送ることを推奨。</li> <li>・検査法：ISO10272-2</li> </ul> <p style="text-align: right;">(別添参照 4-1)</p>
食鳥処理段階
<p>1. アイルランド (2011)</p> <p>&lt;推奨される微生物規格&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象：ブロイラーの盲腸内容物</li> <li>・基準値(M/m)：m= 4 log<sub>10</sub> CFU /g, M= 5 log<sub>10</sub> CFU /g</li> <li>・サンプリング法：n=5, c=1</li> </ul> <p>(※エアーチラーによる冷却後の首皮サンプルの採取検査を推奨)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食鳥処理場において、1週間に1回は実行すべきとしている。</li> </ul> <p style="text-align: right;">(別添参照 4-1)</p>
<p>2. EUROPEAN COMMISSION (2018.1.1~)</p> <p>&lt;COMMISSION REGULATION&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・対象：冷却後のブロイラーとたい</li> <li>・基準値(M/m)：1,000 CFU/g</li> <li>・サンプリング法：n=50, C=20    From 1.1.2020 C=15    From 1.1.2025 C=10</li> <li>・検査法：ISO10272-2</li> </ul> <p style="text-align: right;">(別添参照 4-2. 本文参照 175)</p>
<p>3. 英国 (2010~2015)</p> <p>&lt;目標&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食鳥処理の最終段階（冷却後）において、カンピロバクターの菌数 1,000 CFU/g 以上の汚染菌数の多い鶏の割合を減らす取組として、汚染菌数 100 CFU/g 以下、100-1,000 CFU/g、1,000 CFU/g 以上の3グループに分け、モニタリングを実施。2008年時点で「1,000 CFU/g 以上」が27%であるのに対し、2015年までにはこれを10%とすることを目標とした。</li> </ul> <p style="text-align: right;">(別添参照 4-3. 本文参照 178)</p>
<p>4. オランダ (2013.6)</p> <p>&lt;生物学的安全基準&gt;</p>

- ・対象：冷却後のブロイラーとたい（鶏肉の胸皮及び首皮）
- ・ $n=5$   $c=0$   $m=1,000$  CFU /g
- ・検査法：ISO10272-2

(別添参照 4-4.本文参照 57、別添参照 4-5)

#### 5. ニュージーランド (2012)

##### <規模別実施目標>

- ・対象：ブロイラーとたい及びそのとたい洗浄液
- ～通常規模(1 シーズンに 100 万羽以上の処理)の食鳥処理場～

- ・15 日間の食鳥処理で  $n=45$   
 とたい洗浄液： $3.78 \log_{10}$  CFU /とたい 以上の検体数が 6/45 検体以内  
 とたい： $2.30 \log_{10}$  CFU /とたい 以上の検体数が 29/45 検体以内

- ～極小規模(1 シーズンに 100 万羽未満の処理)の食鳥処理場～

- ・21 日間の食鳥処理で  $n=9$   
 とたい洗浄液： $3.78 \log_{10}$  CFU /とたい 以上の検体数が 1/9 検体以内  
 とたい： $2.30 \log_{10}$  CFU /とたい 以上の検体数が 5/9 検体以内

(別添参照 4-6.本文参照 185)

#### 流通・販売段階

#### 6. アイスランド (2015)

##### <目標>

- ・鶏肉中のカンピロバクターについて、25 g 中不検出とすることを目標に設定  
 (鶏肉供給企業に対し、ルーチンでカンピロバクターを検査することとしている。)

(別添参照 4-7)

##### <参考>

- ・ $n$  は 1 ロットからランダムに取り出される検体の個数を示す。
- ・ $c$  はロットを合格と判定する基準となる不良検体の個数 ( $n$  のうち、 $m$  を超えてもよい検体数) を示す。
- ・ $m$  は基準値を示す。
- ・ $M$  は、 $n$ 、 $c$ 、 $m$  に加え、条件つき合格と判定する基準となる菌数限界、それ以上の菌数は不許可となることを示す。

##### <別添資料 4 参照>

1. FSAI: Recommendations for a Practical Control Programme for Campylobacter in the Poultry Production and Slaughter Chain 2011
2. EUROPEAN COMMISSION: COMMISSION REGULATION (EU)2017/1495 of 23 August 2017 (本文参照 175)
3. FSA: THE JOINT GOVERNMENT AND INDUSTRY TARGET TO REDUCE CAMPYLOBACTER IN UK PRODUCED CHICKENS BY 2015 (2010) (本文参照 178)

4. 内閣府食品安全委員会：平成 28 年度食品安全確保総合調査 カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査 報告書株式会社三菱総合研究所 2017 年 3 月(本文参照 57)
5. Swart AN, Mangen M-J J, Havelaar AH: Microbiological criteria as a decision tool for controlling *Campylobacter* in the broiler meat chain. RIVM Letter report 2013; 330331008/2013
6. MPI:The Animal Products Notice. Specifications for National Microbiological Database Programme.2016 (本文参照 185)
7. Iceland: Acting on Campylobacter Helping you prepare chicken safely 2015

## 別添資料 5. 諸外国の関連情報

### ①アイスランド

カンピロバクターは完全な（加熱）調理により死滅することから、適切な調理、生及び RTE 食品の取扱いについての注意喚起を行っている。

アイスランドのカンピロバクター低減策として、フードチェーンのステージ（生産段階、加工処理段階、消費段階）における、10 のカンピロバクター低減プランアクションを示している。

1. カンピロバクター感染症のリスクを減少させるための鶏肉の冷凍の有益性について後押しする。
2. 冷凍鶏肉を用いた調理では、消費者が直接製品を取り扱うこともなく、食品安全上のリスクも減少することになるといった、消費者にとっての利便性を提案する。
3. 輸送・保管時の鶏肉からの液漏れを防ぐように改良した包装の導入。
4. アイスランド産鶏肉のラベルに FSA（英国）の公式メッセージである”do not wash poultry”を表示。
5. チルド丸鶏の”cook in the bag”（袋の中の調理）を紹介することにより消費者が鶏肉を直接取り扱わなくてもいい選択を紹介する。
6. カンピロバクターのレベルを低減させるため、チルド丸鶏の供給者数の削減。
7. FSA の情報として、鳥における最も（カンピロバクター）汚染の多い部位の 1 つであるとしている丸鶏の首の皮の除去を供給者（食肉業者）に求める。
8. 独立して獣医師専門家を指定し、チルド家きん肉の供給者のカンピロバクター低減コントロール策を継続してレビューする。
9. FSA の Food Safety Week に参加し、ウェブサイト及びソーシャルメディアを通じて消費者への一般的な食品安全についての助言を行っている、FSA 及び FSAI（アイルランド）の活動をサポートする。
10. カンピロバクター縮減イニシアチブを FSA 及び FSAI と共有する。

アイスランドでは、鶏肉中のカンピロバクターについて、25 g 中不検出とすることを目標に設定し、鶏肉供給企業に対し、ルーチンでカンピロバクターを検査することとしている。また、企業とは独立して、すべてのアイスランド産製品、発売される新製品について通常のサンプリングプランに従い微生物学的検査を継続して行っており、これはカンピロバクターの有無の検査を含む。

さらに、2015 年 1 月より、200 検体以上のアイスランド産の冷凍（鶏肉）製品の検査を実施し、その結果、カンピロバクター陰性であった。

もしカンピロバクターが存在していたとしても完全な調理により死滅するということの重要性について繰り返し言及している。（別添参照 5-1）

## ②アイルランド

ブロイラーフードチェーンにおける管理措置及びブロイラー（プレハーベスト及びポストハーベスト）の微生物規格を設定している（別添参照 5-2）。

- ・プレハーベスト（食鳥処理前）：  $7 \log_{10}$  CFU /g カンピロバクター属菌  
各農場における検査では、農場内の様々な場所の 10 羽の鶏をランダムに選択し、プールした 10 の盲腸内容物をその日のうちに検査室へ送ることを推奨している。
- ・ポストハーベスト（食鳥処理段階）：  $\leq 4 \log_{10}$  CFU /g カンピロバクター属菌  
冷却前の首皮サンプルの採取検査を推奨している。

微生物規格は、 $n^*=5$ 、 $c^{**}=1$ 、 $m^{***}=4 \log_{10}$  CFU /g 及び  $M^{****}=5 \log_{10}$  CFU /g

\*  $n$  は 1 ロットからランダムに取り出される検体の個数を示す。

\*\*  $c$  はロットを合格と判定する基準となる不良検体の個数（ $n$  のうち、 $m$  を超えてもよい検体数）を示す。

\*\*\*  $m$  は基準値を示す。

\*\*\*\* $M$  は、 $n$ 、 $c$ 、 $m$  に加え、条件つき合格と判定する基準となる菌数限界、それ以上の菌数は不許可となることを示す。

ポストハーベストのサンプリングは、食鳥処理場において、1 週間に 1 回は実行すべきとしている。サンプリングは 15 とたいとし、鶏群のおよそ半分が食鳥処理された時点で実行することを推奨。首皮一片およそ 10 g を各サンプルとたいから採取する。最終的に 5 検体各 25 g の試料単位で検査を行うため、検査前に 3 とたいの首皮試料をプールして 1 検体とする。

この規格は、パイロットスタディで確認すべきであり、管理プログラムが適切に行われていることについて、企業で進捗状況を定期的にレビューすべきとしている。また、傾向（トレンド）分析を容易にするため、データは、セントラルデータベースに集積することを推奨している。

また、1 つ又は複数の以下の措置の組み合わせは、最終産物中のカンピロバクター属菌数を減少させるために使用できると言及している。

- ・鶏肉の冷凍
- ・食鳥処理器材の調整及びモニタリング
- ・鶏肉のクラストフリージング
- ・鶏肉からの皮の除去（大部分のカンピロバクターの汚染は皮に局在しているため、皮を取り除くことにより、数  $\log$  の菌数減少が見込める。）
- ・食鳥処理の区分処理（logistic）
- ・とたいの温水処理
- ・とたいのスチーム処理
- ・スチームと超音波処理の組み合わせ

- ・マリネと加熱調理（pH と加熱温度）  
通常の調理で中心部の温度が 75℃に到達するとカンピロは死滅
- ・Modified atmosphere packaging (MAP) : 包装の際に使用するガスの組合せ次第で、およそ 1 週間の保管期間によりカンピロバクターの（菌数）レベルが低減する。（別添参照 5-2）

### ③米国

- ・1996年に米国食品安全検査局（Food Safety and Inspection Service : FSIS）は病原体の低減に向けた取組の一環としてのサルモネラ検証プログラムである、ハザード分析及び重要な管理ポイント（PR/HACCP）システムの最終規定を設定した。この PR/HACCP 最終規定は、食肉及び家きんの食鳥処理・加工の工程管理の検証に用いられる。（9 CFR 310.25(b)(1)及び 381.94(b)(1)）
- ・2011年に米国農務省（United States Department of Agriculture : USDA）及び FSIS は、ブロイラーとたいのカンピロバクター汚染について、以下の表 1 に示したとおり、処理場における試料の汚染率として 10.4%を超えることのないようにする等実行基準を設定した。（別添参照 5-3）

表 1. FSIS によるカンピロバクターの実行基準（2011 年）

製品	実行基準 (カンピロバクター陽性率)	検査試料数	基準達成のための 最大陽性数
ブロイラー	10.40%	51	8
七面鳥	0.79%	56	3

（別添参照 5-3）から引用、作成。

- ・2012年12月、FSIS は七面鳥の挽肉製品に関連した複数州にわたる 2つの大規模食中毒事例の発生を受け、非 RTE 食品の挽肉又は鶏肉及び七面鳥の挽肉製品についての HACCP 計画（別添参照 5-4）（FRN Docket No. 2012-0007; April 21, 2014）を再評価する必要があると通知した。また、非 RTE 食品の家きん類挽肉製品におけるサルモネラ及びカンピロバクターの汚染率を明らかにするため及び病原体の低減に向けた実行基準を進展させるため、非 RTE 食品の家きん類挽肉製品を含む鶏肉及び七面鳥の挽肉製品のサルモネラのサンプリングを拡大した。
- ・2014年、FSIS は、家きん類製品における病原体の低減、家きん類食鳥処理検査の改良及び革新を障害する不要な要素を取り除くための、家きん類の食鳥処理検査の近代化：最終規定を公表した（別添参照 5-4）。

- ・2015年1月、FSISは、生の鶏肉製品及び非 RTE 食品の鶏肉及び七面鳥の挽肉製品に係る新たなサルモネラ及びカンピロバクターの実行基準を明らかにした（表2）（別添参照 5-5）。また、とたいの病原体の由来を効果的に評価するために年間を通じて定期的にサンプリングした結果を利用し、ムービング・ウインドゥ アプローチ\*を用いるように告知している。

\*ムービング・ウインドゥ アプローチ: 比較的大きな数のサンプル数 n 個を一定の期間、決められた頻度で採取して検査し、最新の結果が加わるたびに最古の検査結果を n 個の枠から削除し、その n 個のなかで、基準値 (m) を超えるものが (c) 個以内であればその工程又は食品安全管理システムは適切に管理されていると判断する手法であり、サンプル日ごとの検査結果を表に表した場合、n 個の枠は検査結果が加わるたびに日々、枠（窓）を移動するように見えることから、ムービング・ウインドゥ アプローチと呼ばれている。このアプローチは一度の検査結果ではなく、結果のセットに適用でき、工程又は食品安全コントロールシステムの微生物的出来具合を継続的にチェックするための、実務的かつコスト利便性の高い方法である。また、コントロールの出来栄を判断し、コントロールが許容できない方向にシフトしている場合には対策を講じることができる。ムービング・ウインドゥ アプローチの考え方は米国の食肉の HACCP 規則の中で、HACCP の微生物学的検証として導入されている。（別添参照 5-6）

- ・2016年2月、FSISは非 RTE 食品の鶏肉及び七面鳥の挽肉製品、加えて生の鶏肉製品に係る新たなサルモネラ及びカンピロバクターの実行基準を明らかにした（FRN Docket No. FSIS-2014-0023; February 11, 2016）。さらに、FSISはブロイラーとたい処理の工程管理を評価する最小サンプル数を再評価した。（別添参照 5-7）

表2. FSISによるカンピロバクターの実行基準（2015年）

製品	最大許容カンピロバクター陽性率	実行基準	基準達成のための最大陽性数
ブロイラーとたい <sup>1</sup>	15.7%	8 of 51	10
七面鳥とたい <sup>1</sup>	5.4%	3 of 56	19
鶏肉の挽肉製品 <sup>2</sup>	1.9%	1 of 52	52
七面鳥の挽肉製品 <sup>2</sup>	1.9%	1 of 52	52
生の鶏肉製品 <sup>3</sup>	7.7%	4 of 52	13

1. 若鶏及び七面鳥とたいの実行基準におけるサルモネラ及びカンピロバクターの最大許容陽性率が2015年に公表された（FRN Docket No. FSIS 2014-0023（2015））。
2. 新たな実行基準が（325gの分析用量を用いて）2016年に公表された（FRN Docket No. FSIS 2014-0023（2016））。

3. 新たな実行基準が（4 lb の試料を用いて）2016 年に公表された（FRN Docket No. FSIS 2014-0023 (2016)）。

（別添参照 5-7）から引用、作成。

#### ④オーストラリア

- ・カンピロバクター属菌による感染症とサルモネラ属菌による感染症の発生率を低減するため、2012 年 5 月に家禽肉の第一次生産基準（Primary Production Standard for Poultry Meat）を導入。

##### （農場での基準）

##### a. Inputs<sup>23</sup>

生産者は、食鳥のinputs が不適切なものにならないように、すべての妥当な措置を講じる。

##### b. 廃棄物処理

(a). 家禽を不適切なものにしないような方法で、廃棄物を保管、処理または処分する。

(b).(a)の廃棄物には、下水、排水、砂塵、死んだ家禽及びごみが含まれる。

##### c. Health and hygiene requirements

(a). 家禽取扱者は、家禽を不適切なものにしないよう、個人衛生と健康管理を行わなければならない。

(b). 家禽生産者は、家禽取扱者、職員及び訪問者が、家禽を不適切なものにしないよう、個人衛生及び保健行為を確実にを行うために、あらゆる妥当な措置を講じなければならない。

##### d. 技術と知識

(a). 家禽取扱者は、家禽を不適切なものにしない個人衛生と健康管理を行わなければならない。

(b). 家禽生産者は、家禽取扱者、従業員及び訪問者が、家禽を不適切なものにしない個人衛生及び保健行為を確実にを行うために、あらゆる妥当な措置を講じなければならない。

##### e. スキル及び知識

家禽生産者は、家禽取扱者が、(a)食品安全及び食品衛生のスキル、(b)食品安全及び食品衛生問題の知識を有することを保証しなければならない

##### f. 施設、設備、輸送車両の設計、建設及び維持

家禽生産者は、(a)鶏舎の汚染を最小限に抑え、効果的な浄化と畜菌を可能にし、害虫と害虫の混乱を最小限に抑えるように施設、設備、輸送手段を設計し、建設する。(b)家屋、機器、運搬車を効果的に清掃し、浄化し、良好な修繕を維持して

---

<sup>23</sup> Inputs とは、飼料、残物、水（リサイクル水を含む）、化学物質又はその他の使用される物質、一次生産段階又は処理過程に関連するものいずれも含んでいる（参照. Federal Register of Legislation: STANDARD 4.1.1 PRIMARY PRODUCTION AND PROCESSING STANDARDS-PRELIMINARY PROVISIONS (Australia only)）。

家禽が不適切とならないようにする。

**g. トレーサビリティ**

家禽生産者は、家禽生産者が扱う家禽の即時受取人を特定できなければならない。

**h. Sale or supply of poultry**

加工業者は、家禽製品が不適切であると判断される、または疑われる場合、家禽製品を食用として販売または供給してはならない。

**(加工段階での基準)**

**i. Receiving**

加工業者は、家禽製品が不適切であると判断される、または疑われる場合、家禽製品を食用として処理してはならない。

**j. Inputs**

農場の生産が不適切なものにならないよう、あらゆる妥当な措置を講じなければならない。

**k. 廃棄物処理**

- (a). 家禽製品が不適切なものにならないよう、廃棄物を保管、処理または廃棄しなければならない。
- (b). (a)の場合、廃棄物には不適切な家禽及び不適切な家禽製品、下水、排水及びゴミが含まれる。

**l. スキル及び知識**

家禽の処理に従事する人が、(a)食品安全及び食品衛生のスキル、(b)食品安全及び食品衛生問題の知識、(c)家禽又は家禽製品にとって不適切な状態を検出するための技術及び知識、を有することを保証する。

**m. トレーサビリティ**

家禽加工事業が扱う家禽製品の即時供給者及び即時受取人を識別できるようにする必要がある。

**n. Sale or supply**

家禽製品が不適切であると判断される、疑われる場合、食用として家禽製品を販売または供給してはならない。

(別添参照 5-8(本文参照 57)、5-9)

**⑤オランダ**

- ・2013年に生物学的基準を導入した。この基準の中では、カンピロバクターの上限基準値を鶏肉の胸皮及び首皮 1gにつき、1,000 CFU とし、5 検体中に基準値を超えるものがないと設定して評価した。
- ・当該基準については、陰性、100 CFU/g、10,000 CFU/g 等の様々な基準が提起された中で、産業界にとって最も低いコストでヒトにおける罹患率を最も減少させる 1,000 CFU/g が選択された。ヒトのカンピロバクター患者数が 2/3 減少するこ

とが見込まれるとしている。

(別添参照 5-8(本文参照 57)、5-10)

## ⑥カナダ

- ・加熱殺菌したソーセージ、生発酵ソーセージおよび発酵させていないソーセージ及びあらかじめ調理された骨抜き鶏肉製品の微生物規格：n=5 c=0、 m=0、 M=n/a (*Campylobacter jejuni / coli*) (別添参照 5-11)

## ⑦スウェーデン

スウェーデン国立食品局 (NFA) では、2013 年にカンピロバクター属菌による感染症に対する国家戦略として、以下の事項が示されている。

- ・スウェーデン産及び輸入された鶏及び鶏肉のカンピロバクター陽性率及びカンピロバクター汚染菌数のモニタリング
- ・食品関係事業者に対し、生産者から鶏肉の冷凍もしくは加熱処理の徹底を促す
- ・情報提供や教育のためのキャンペーンの計画と実施。キャンペーンは対象ごとに実施 (例えば、学生対象、キッチンスタッフ対象、マスコミ対象等)
- ・直接的な影響を受ける、畜産農家や、食品関係事業者、獣医、研究者等に対しての情報提供
- ・科学的研究の成果のフォローアップの実施
- ・ヒトや動物、環境、食品から分離された代表的なカンピロバクターサンプルの保存とその分析 (部戦記の中には遺伝子タイプや薬剤耐性に関するものも含む)、分析結果の国家的なデータベースへの登録
- ・ヒトや食品、動物由来のカンピロバクターの分析結果に関する情報の提供
- ・カンピロバクターのための国家的な検査機関の設立
- ・法律による要求事項の見直し
- ・疫学的な研究の実施
- ・バイオセキュリティ技術の研究開発に向けた行政と農家、食品事業者の連携
- ・EU や国際的な取組との協調

(別添参照 5-8(本文参照 57)、5-12)

## ⑧ノルウェー

### ノルウェーのアクションプラン-1

2001 年 5 月に設定され、幾度か改変  
すべての肉養鶏のサーベイランス

#### 1. 食鳥処理前 4 日間のサンプリング

- ・農場主によるサンプリング—10 検体の糞便 ふきとりサンプル
- ・ノルウェー国立獣医学研究所 (NVI) における PCR 検査
- ・陽性鶏群は加熱処理又はとたいの冷凍を行う

#### 2. とさつ時の再検査

- ・ノルウェー食品安全庁 (NFSA) による 10 検体の盲腸糞便のサンプリング

- ・地方（衛生）研究所における培養（m-CCDA 培地に直接塗沫）

## ノルウェーのアクションプラン-2

1. 陽性農場のフォローアップ
  - ・標準化された参照
  - ・鶏群の感染を減少させる方策の導入
2. 家きん類肉製品の調査
  - ・小売レベル、4つの都市、100 検体/月

アクションプランを行った結果、2001 年の陽性鶏群は 7.7%であったのに対し、2002 年では 6.3%、2003 年では 4.9%、2004 年では 3.3%、2005 年では 3.6%、2006 年では 4.4%となった。（\*2006 年は第 32 週までのデータ）

肉製品の陽性率は、2002 年では 8.1%、2003 年では 5.0%、2004 年では 5.1%、2005 年では 6.0%、2006 年では、7 月までの時点のデータとして 2.9%であった。（別添参照 5-13）

## ⑨フィンランド

フィンランドで 2003 年に公表されたカンピロバクターに係るリスクプロファイル（Vahteristo et al. 2003）において、考え得る感染源についての更なる研究が必要と結論付けられたことを受け、2012～2015 年の鶏肉、七面鳥、牛肉及び豚肉についてのリスク評価を行った。また、ばく露源としてレクリエーションウォーター（\*プールの水等）についても考慮した。今般公表されたフィンランドのリスク評価では、フィンランドで生産された生鮮肉及び小売店で販売されている食肉におけるカンピロバクターの汚染率及び汚染菌数の定量的評価を示し、特に、消費者が小売店で入手可能な国内産生鮮肉によりカンピロバクター属菌にばく露されるリスクに焦点を絞った。

### <食肉供給及び喫食量>

- ・1995～2015 年間で大規模農場が増加し、中小の農場が減少した。
- ・1995～2015 年間で肉用鶏の平均飼養数も 4,500 羽/年から 30,000 羽/年に拡大した。
- ・約 400 の家きん肉生産農場のうち、約 200 の農場では、年間 110 Mkg の鶏肉を生産している。約 100 の七面鳥肉生産農場では 8 Mkg の七面鳥肉を生産している。
- ・1995～2011 年間に食肉の喫食量が約 18%増加し、2014 年における 1 人当たりの食肉喫食量は年間約 77 kg。
- ・牛肉及び豚肉の喫食量は 1995～2014 年の 20 年間でほぼ一定であるが、鶏肉の喫食量は 20 年間で 2 倍以上増加した。
- ・喫食される食肉の大部分は国内産である。

#### <カンピロバクター感染症患者>

欧州連合（EU）27加盟国において、2005年以降カンピロバクター感染症は最も高頻度に報告される人獣共通感染症となっている。2012年のEUにおけるカンピロバクター感染症患者数は214,268人、致死率は0.03%であった（別添参照5-15）。フィンランドでは死亡例の報告はない。

フィンランドのカンピロバクター感染症患者数は、2013年は4,059人、2014年は4,887人であった。そのうち半数（2013年は50.0%、2014年は50.3%）が海外で感染したとされ、残りが不明（2013年は38%、2014年は32.8%）及び国内感染（2013年は12.0%、2014年は16.9%）とされている。しかしながら、事例報告は実際の患者数の1/10ではないかと推定されているため、国内の感染患者数は、年間およそ5,000人～20,000人ではないかと推定されている。フィンランドにおけるカンピロバクター感染症患者数は、1995年では10万人当たり43人であったが、2014年では10万人当たり90人であった。診断されていない患者数を考慮すると、実際の患者数は報告数よりももっと多いと推定されている。患者発生ピークは7月～8月であり、症例の95%は*C. jejuni*由来であり、*C. coli*由来は3～4%とされている。

フィンランドにおけるケースコントロールスタディでは、カンピロバクター感染症患者のうち反応性関節炎を発症した人は7%であったとされている。（\*GBSの割合は記載されていない）

#### <疫学>

フィンランドでは、1998～2013年の間に、水を介した集団感染事例が13、食品を介した集団感染事例が20報告されている。

#### <鶏肉の汚染率>

小売の鶏肉の汚染率は夏期に高く、ピークは7月。7月には、1/3近く（鶏肉は33.3%、七面鳥は33.2%）の小売の鶏肉及び七面鳥がカンピロバクター陽性であった。年間を通じての鶏肉のカンピロバクター陽性率は、8.3%（95%信頼区間は5.5～11.7%）、七面鳥肉のカンピロバクター陽性率は、3.4%（95%信頼区間は1.8～5.9%）であった。予測された汚染菌数分布では、カンピロバクター陽性検体のうち、高い比率で検出限界（0.5 CFU/g）を下回っていると考えられた。

#### <食品寄与率>

パルスフィールド電気泳動（PFGE）による遺伝子型パターンの解析により、ヒトから分離されたカンピロバクター菌株の34%が鶏肉からも検出されている。

（別添参照5-14）（本文参照16）

<別添資料 5 参照>

1. Iceland: Acting on Campylobacter Helping you prepare chicken safely 2015
2. Food Safety Authority OF IRELAND: Microbial Factsheet Series; Campylobacter species 2011
3. FSIS HACCP Verification Campylobacter Results: July-December 2011
4. FRN Docket No. 2012-0007; April 21, 2014
5. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Food Safety and Inspection Service, USDA: Changes to the Salmonella and Campylobacter Verification Testing Program: Proposed Performance Standards for Salmonella and Campylobacter in Not-Ready-to-Eat Comminuted Chicken and Turkey Products and Raw Chicken Parts and Related Agency Verification Procedures and Other Changes to Agency Sampling. Federal Register 2015; 80(16): 3940-3950
6. 豊福肇：グローバル化と食品微生物規格の考え方。日本食品微生物学会雑誌 2015;32(2): 124-130
7. FSIS: Pathogen Reduction-*Salmonella* and *Campylobacter* Performance Standards Verification Testing. 04/18/2017:1-26
8. 内閣府食品安全委員会：平成 28 年度食品安全確保総合調査 カンピロバクター属菌及びノロウイルスのリスク評価の検討に関する調査 報告書株式会社三菱総合研究所 2017 年 3 月(本文参照 57)
9. PRIME SAFE (Australia) : STANDARD 4.2.2. PRIMARY PRODUCTION AND PROCESSING STANDARD FOR POULTRY MEAT (Australia only). Federal Register of Legislative Instruments F2012L00292
10. Swart AN, Mangen M-J J, Havelaar AH: Microbiological criteria as a decision tool for controlling *Campylobacter* in the broiler meat chain. RIVM Letter report 2013; 330331008/2013
11. Canadian Food inspection Agency: National Microbiological Baseline Study in Broiler Chicken December 2012-December 2013. A study conducted under the federal, provincial and territorial Pathogen Reduction Initiative in meat and poultry. 2016
12. Swedish National Food Agency (Livsmedelsverket): Campylobacterinfektion – ett nationellt strategidokument. 2013: 1-35
13. Merete Hofshagen Norwegian Zoonosis Centre Bjarne Bergsjø: The Norwegian action plan against Campylobacter in broilers-five years of learning by experience. CRL-Campylobacter, Uppsala, October 2006
14. Evira: Risk assessment of *Campylobacter* spp. in Finland. Evira Research Reports 2016; 2:1-72 (本文参照 16)
15. European Food Safety Authority , European Centre for Disease Prevention and

Control: SCIENTIFIC REPORT OF EFSA AND ECDC The European Union  
Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and  
Food-borne Outbreaks in 2012. EFSA Journal 2014;12(2):3547:1-312