

## 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（議論のまとめ）

目的：鶏肉がカンピロバクターによる食中毒の原因食品として重要であるが、リスク評価を行うことができるか、そして、できるとした場合に必要な情報について検討をする。

検討会メンバー：（敬称略）

（座長） 牧野 壮一 帯広畜産大学大動物特殊疾病研究センター長  
 春日 文子 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長  
 中村 政幸 北里大学獣医畜産学部獣医学科教授  
 藤井 建夫 東京海洋大学海洋科学部教授  
 丸山 務 （社）日本食品衛生協会技術顧問 HACCP 普及推進部長

（参考人）

伊藤 武 （財）東京顕微鏡院食と環境の科学センター所長  
 山本 茂貴 国立医薬品食品研究所食品衛生管理部長

検討経緯：2回の会議を行い以下の検討結果を取りまとめた。

検討結果

- ・ 鶏肉の消費までの各段階におけるヒトへのカンピロバクター感染のリスクに及ぼす要因(別紙参照)
- ・ 考えられる管理措置(別紙参照)
- ・ そのために必要なデータの整理(別紙参照)
- ・ 現状のデータを踏まえ、現時点で評価可能と結論

1 リスク評価を実施する場合、農場での管理と、消費時の衛生管理の徹底を標的とするのが適切であり、国や地方、研究者個人で所有している断片的なデータを収集し、農場から消費までの各段階の対策と効果について、整理を試みる。

2 農場での管理、食鳥処理場の区分、及び調理を中心に、想定される対策を講じた場合の効果について、汚染率の減少を指標として推定する方向で、リスク評価を実施することが適切である。

3 カンピロバクターについては、用量－反応曲線は入手しにくい、発症菌数が少なく、食鳥処理場から食卓まで食材中で菌がほとんど増殖することがないため、汚染率を指標として以下のような評価を行うことが可能と考えられる。

- ① 生産段階における鶏のカンピロバクター感染率が高いというデータを基に、この段階での管理の徹底の重要性を示すとともに、農場での感染率の低減を指標とし評価を行う。
- ② 処理場での交差汚染が古くから問題となっていることから、処理場での交差汚染防止の重要性を示すとともに、汚染と非汚染処理場に分離するなど、処理場での汚染率の低減を指標とし評価を行う。
- ③ 鶏肉の食べ方や不適切な調理方法等がカンピロバクター食中毒の原因となっていることから、加熱の徹底等、消費者教育の重要性を東京都福祉保健局の報告書や食中毒事例報告を基に示すとともに、リスクの低減効果について評価を行う。

## 参考資料

- ・ 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指針（案）
- ・ 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（食品安全委員会：2006）
- ・ RISK assessment of *Campylobacter* in the Nether lands via broiler meat and other routes (RIVM:2005)
- ・ RISK assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens and *Vibrio* spp.in seafood (FAO/WHO:2002)
- ・ The Human Health Impact of Fluoroquinolone Resistant *Campylobacter* Attributed to the Consumption of Chicken (FDA:2001)
- ・ 家畜の生産段階における衛生管理ガイドライン（農林水産省）
- ・ 食肉鶏卵に関する最近の情勢について（農林水産省）
- ・ 食品からのカンピロバクター（ジェジュニ／コリ）の検査法試案（国立医薬品食品衛生研究所）
- ・ カンピロバクターの食肉販売業処理施設及び飲食店関連施設（レバー）における汚染実態調査について（札幌市保健所）
- ・ 食鳥処理場の処理・加工工程における *Campylobacter* 属菌汚染実態調査（北海道室蘭保健所）
- ・ 食鳥処理場および市販食鳥肉における *Campylobacter* 属菌汚染実態調査（北海道室蘭保健所）
- ・ 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～（東京都福祉保健局）
- ・ 各種温度条件に保存した調理食品およびさき身における *Campylobacter jejuni* の消長およびさき身中の *C.jejuni* 除菌について（平成16年度食品製造工程管理情報高度化促進事業病原微生物データ分析実験報告書）
- ・ 増加してきたカンピロバクター食中毒とその制御（Kewpie News 第388号）
- ・ 食品衛生におけるカンピロバクター（食品と微生物 Vol.4 No.1 1987）
- ・ 食鳥肉処理施設における *Campylobacter jejuni* の汚染調査（東京衛研年報,1982）
- ・ 家禽と *Campylobacter* について（鶏病研究会報 第20巻 第1号）
- ・ 消毒剤や熱処理によるカンピロバクターの消毒効果ならびに調理器具・器材中からの本菌の除菌効果について（東京都立衛生研究所研究年報 37 別冊 1986）
- ・ *Campylobacter jejuni* および *Campylobacter coli* の生存および増殖に及ぼす低 pH の影響について（東京都立衛生研究所多摩支所）
- ・ *Campylobacter jejuni* および *Campylobacter coli* の無機塩、有機酸ならびにアミノ酸の利用性について（東京都立衛生研究所研究年報 36 別冊 1985）
- ・ ニワトリにおけるカンピロバクターの保菌状況ならびに本菌の排菌推移および養鶏場の環境における本菌汚染状況について（感染症学雑誌 第59巻 第2号 別冊）
- ・ 細菌性食中毒の予防に関する研究 平成16年度 総括・分担研究報告書（厚生労働科学研究費補助金 食品の安全性高度化推進研究事業）
- ・ 細菌性食中毒の予防に関する研究 平成17年度 総括・分担研究報告書（厚生労働科学研究費補助金 食品の安全性高度化推進研究事業）
- ・ 食鳥処理場における HACCP 方式による衛生管理について（食安監発第0324001号 平成18年

3月24日)

- 食品製造の高度衛生管理に関する研究 平成13年度総括研究報告書 (厚生科学研究費補助金生活安全総合研究事業)
- A Quantitative Risk Assessment Model for *C.jejuni* in Fresh Poultry
- Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation(EC)No852/2004 on the hygiene of foodstuffs
- Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation(EC)No853/2004 on the hygiene of foodstuffs
- GUIDANCE DOCUMENT Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food control
- Corrigendum to Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs
- Corrigendum to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin
- Corrigendum to Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption
- FDA Food Code
- Guidebook for the Preparation of HACCP Plans and Generic HACCP Models

# 鶏肉の消費までの各段階における ヒトへのカンピロバクター感染のリスクに及ぼす要因

