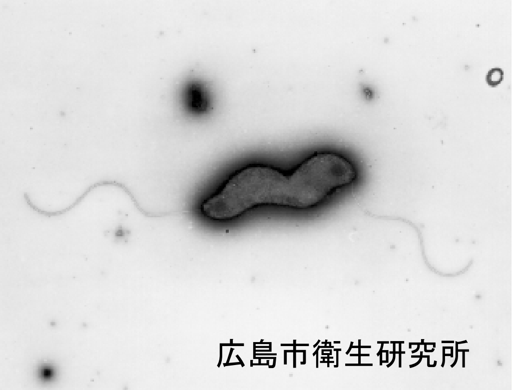
市内における
カンピロバクター食中毒の
現状と対策について
～事例を踏まえて～

食品保健課 調査係　浜岡　利亘

カンピロバクターの特徴

【存在場所】
鶏、牛、豚などの動物の腸内
動物の糞に汚染された土や水の中


広島市衛生研究所

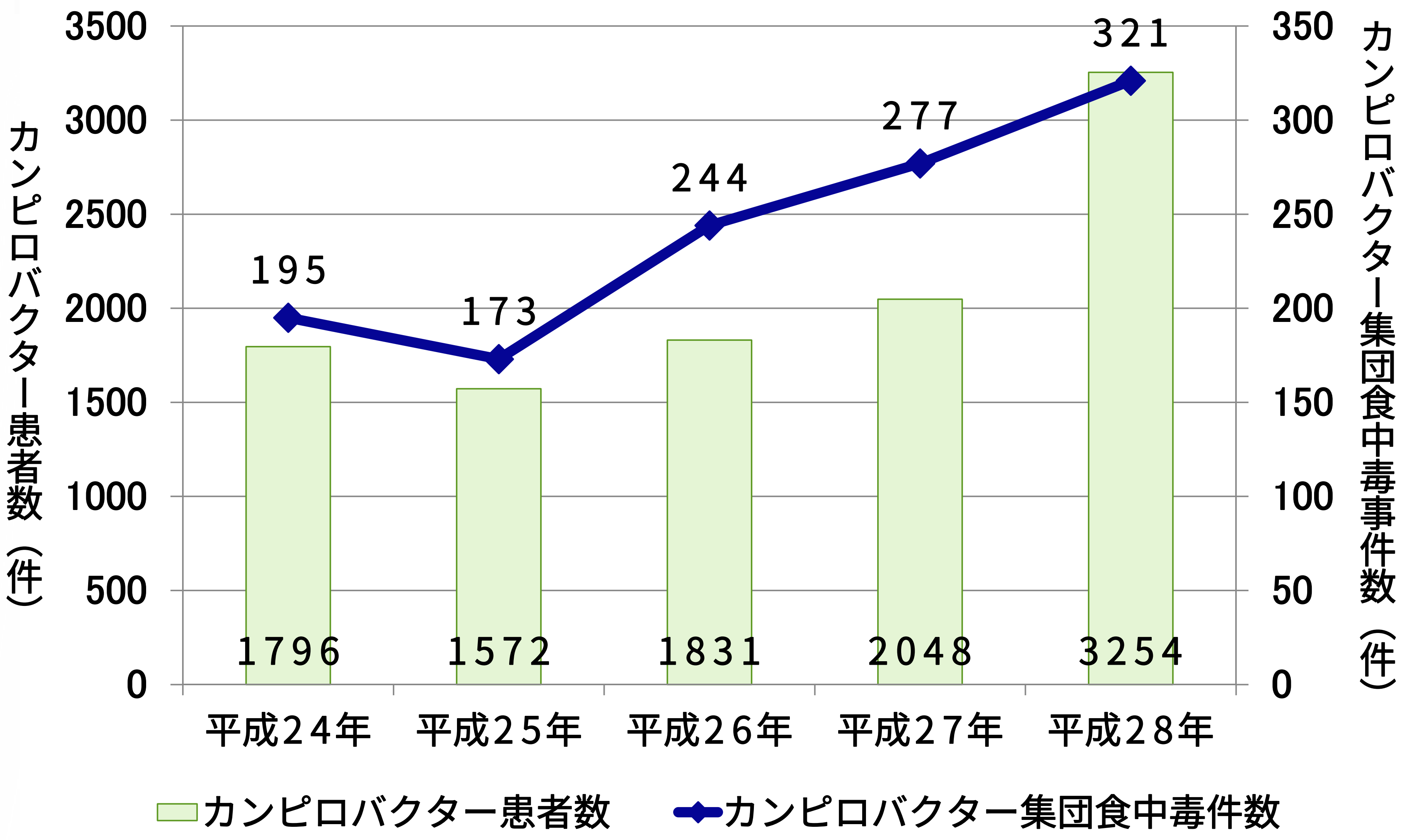
【症状】
体に入ってから、2～7日間後に下痢、腹痛、発熱、吐き気等の症状

【原因食品】
鶏肉や牛肉を使用した生や半生の食品

★注意点★

- スーパーなどに売っている鶏肉の81%から検出（H27年度 広島市調査）。
- 少ない量（100個程度）が体に入っただけでも発症する。
- 熱や乾燥に弱く、75℃、1分以上（中心温度）の加熱で死滅。

全国における過去5年間の
カンピロバクター患者数と集団食中毒事件数

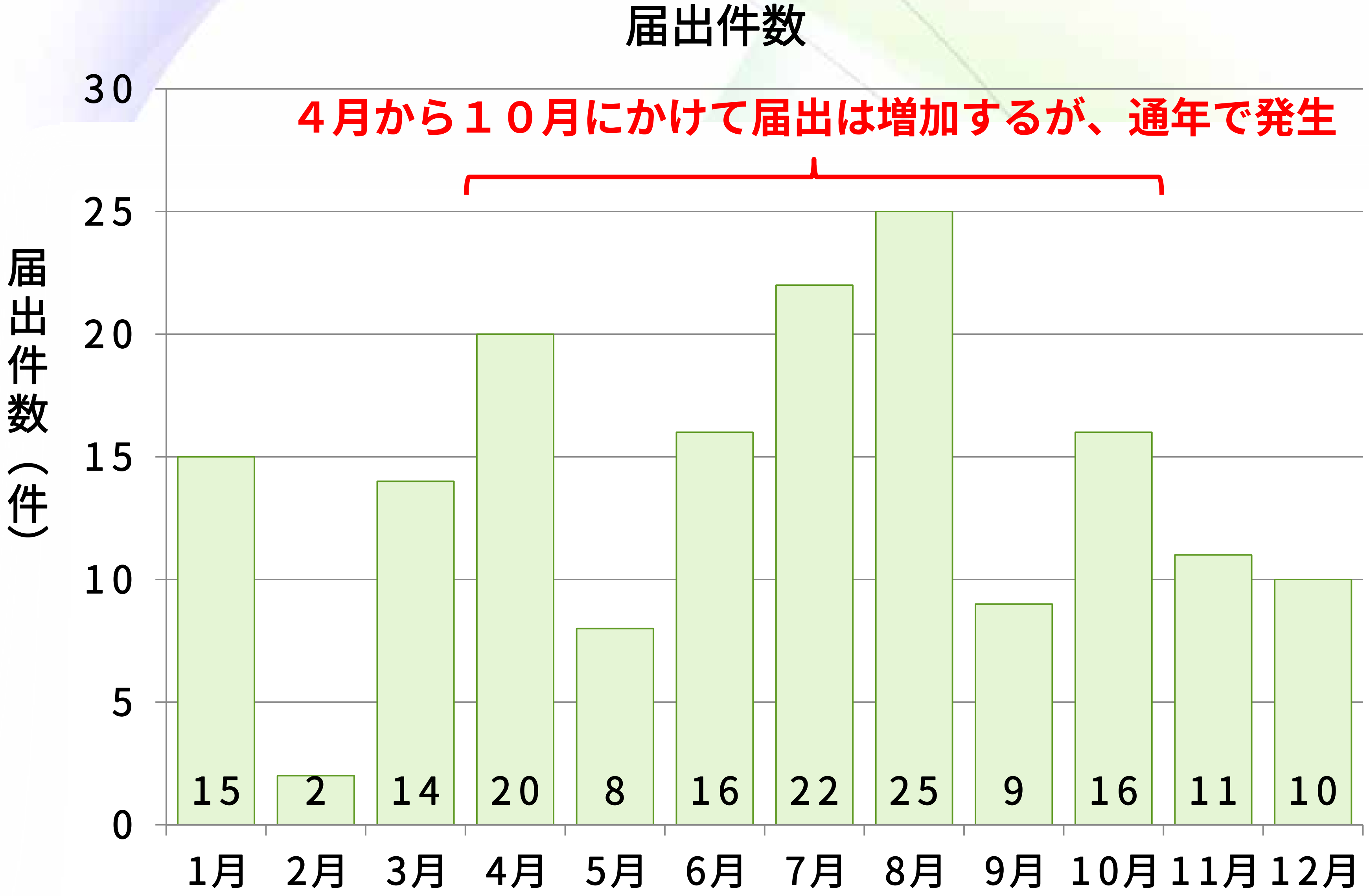


市内における
カンピロバクター食中毒の原因分析

　市内医療機関から提出される食中毒患者等届出票から、カンピロバクターによる食中毒が疑われる患者について、調査結果（聞き取り等）を整理し、患者の傾向を分析した。

＜注意＞
　カンピロバクター以外の複数菌が検出された事例を含む。
　集団食中毒事例で判明した患者のうち、医療機関から届出がなかった者や、届出に「カンピロバクター」が検出・原因との記述がないものは含まない。

市内における月別のカンピロバクター患者届出件数



カンピロバクター患者の年齢別傾向と喫食内容

年齢別集団

＜注意＞
　届出のあった時点の年齢で区分する。

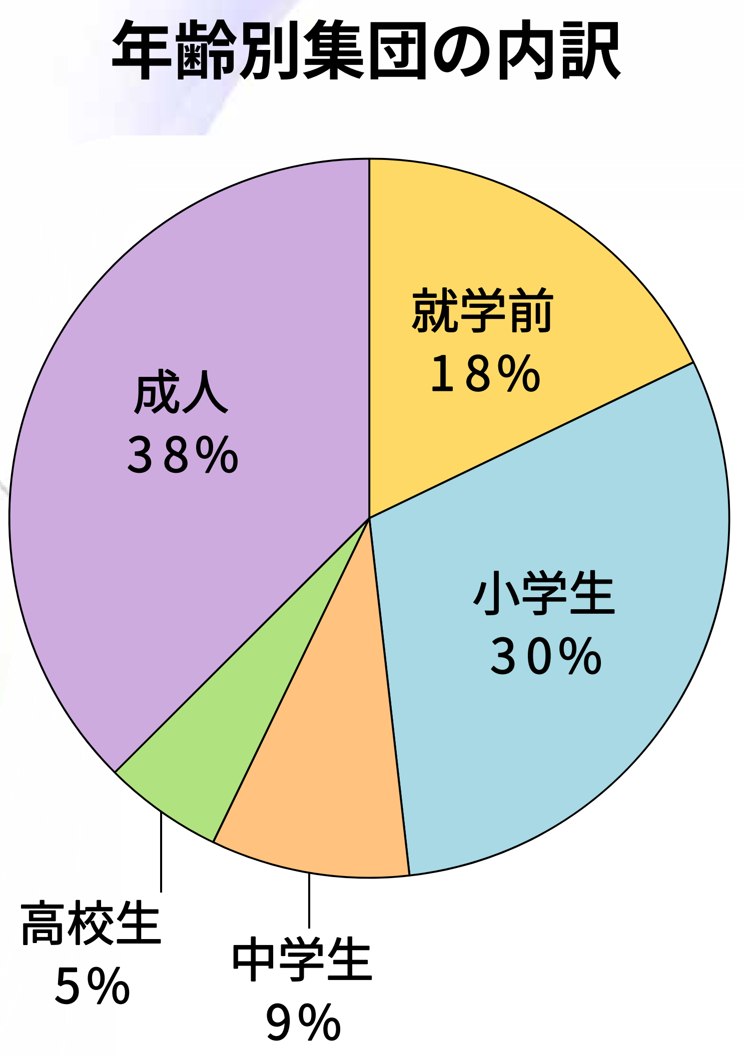
- ●就学前：　０～　６歳
- ●小学生：　７～１２歳
- ●中学生：１３～１５歳
- ●高校生：１６～１８歳
- ● 成 人 ：１９歳以上

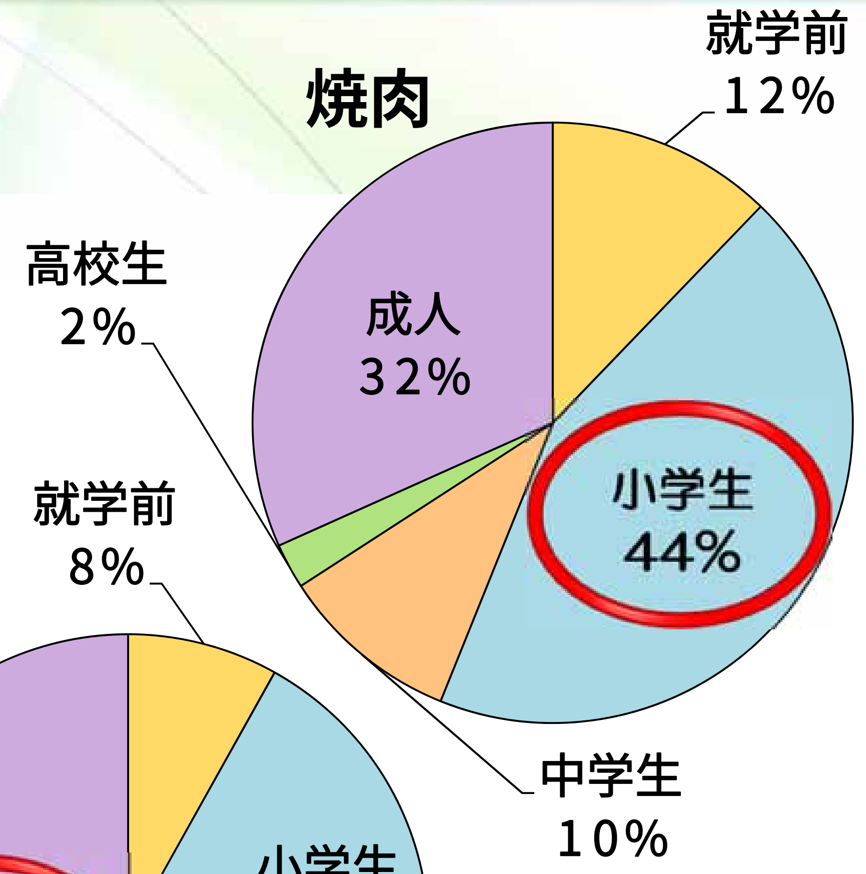
高リスク食品

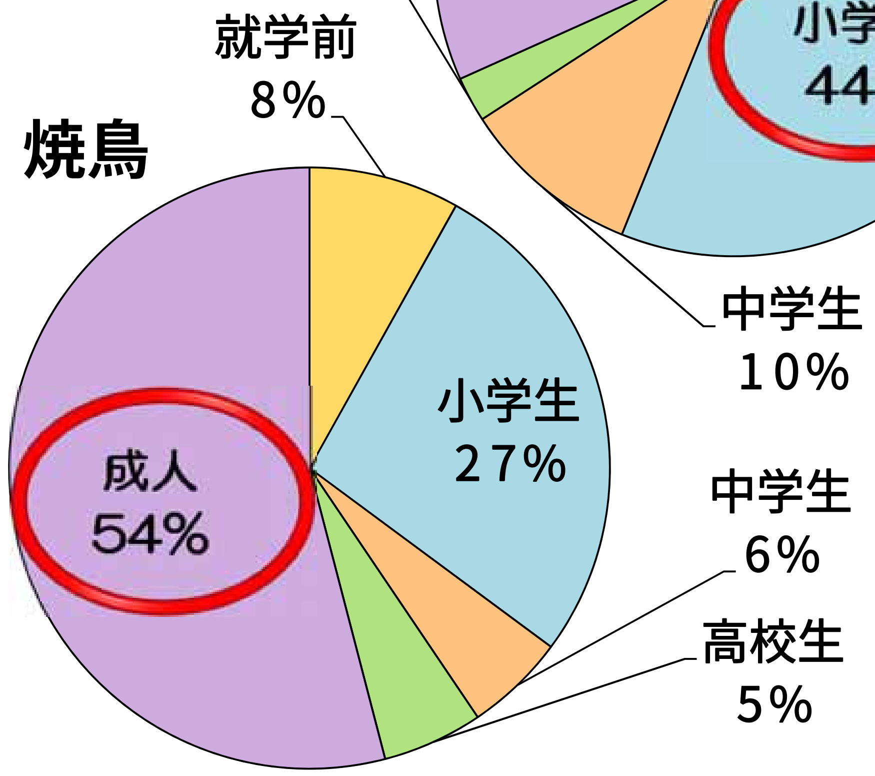
カンピロバクター食中毒の原因食品になる可能性が高い食品

- ●生・半生肉
- ●焼鳥
- ●焼肉
（家庭での焼肉や野外でのBBQを含む）

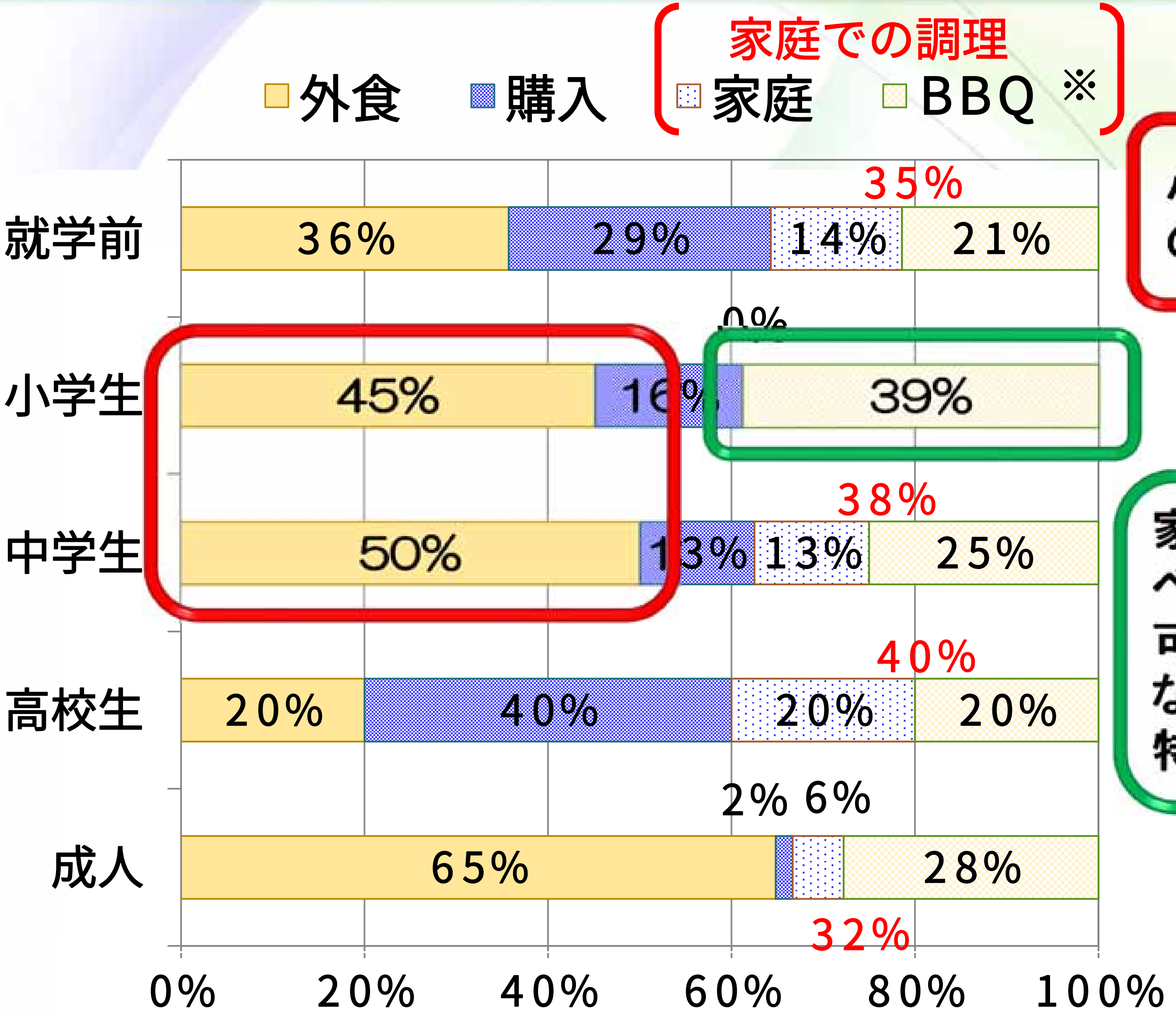
高リスク食品における年齢別集団の内訳







年齢別集団の喫食場所の内訳

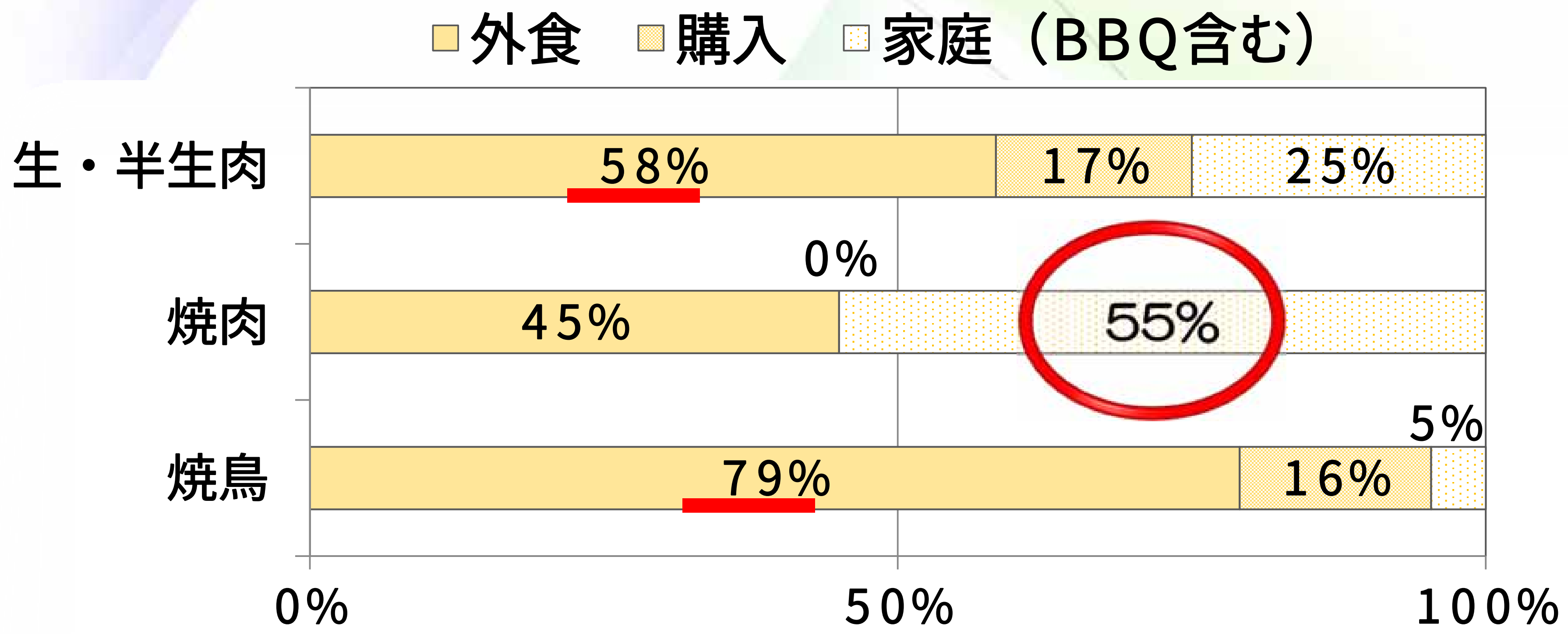


小・中学生でも外食の割合が高い

家庭での焼肉やバーベキューでの感染の可能性があるのではないか。
特に小学生では4割

※　野外でのバーベキューや自宅での焼肉を集計

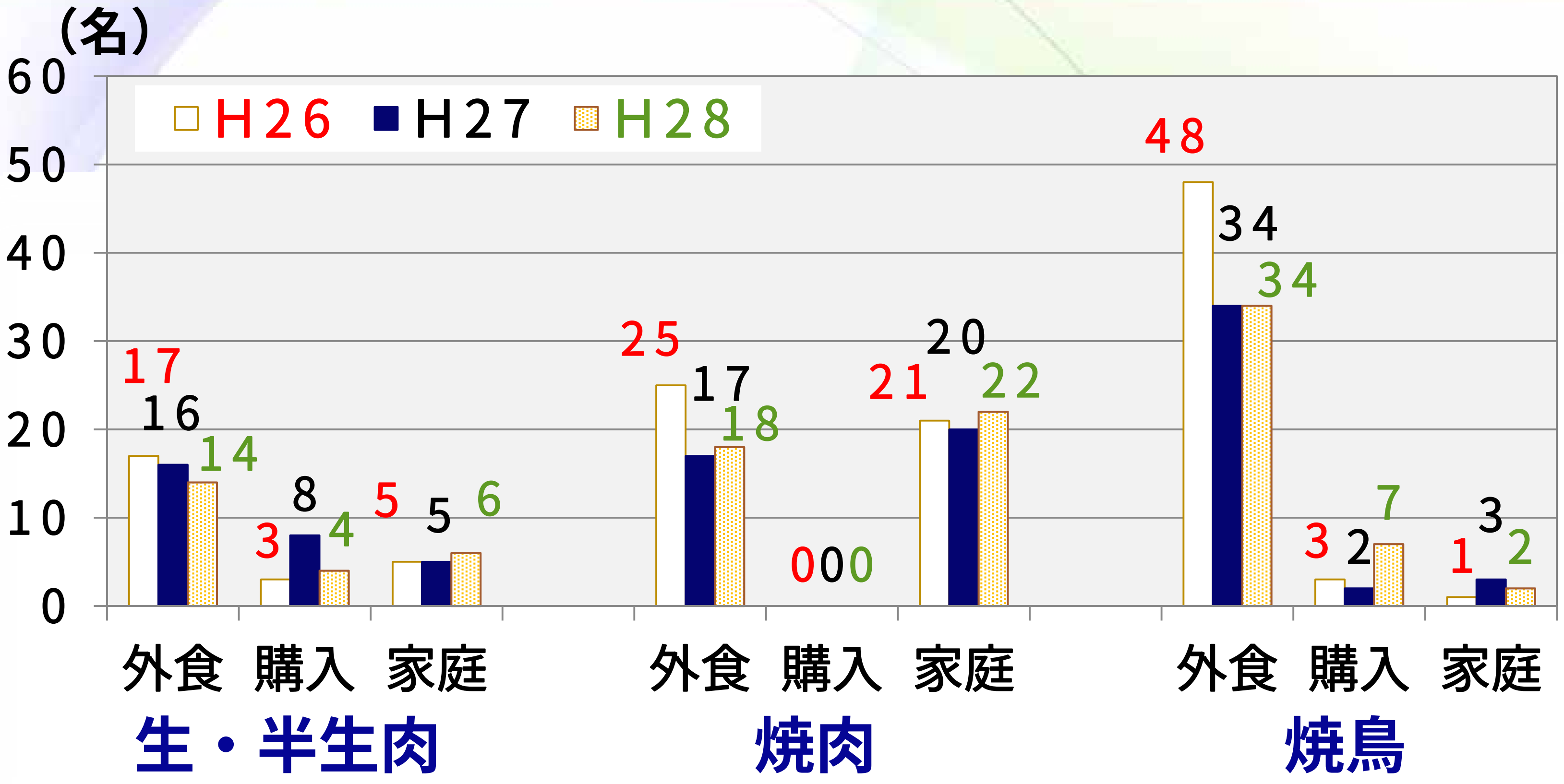
高リスク食品別の喫食場所内訳



生・半生肉では6割、焼鳥では8割が飲食店で喫食している

焼肉では半数以上が家庭での焼肉又は野外でバーベキューを喫食している。

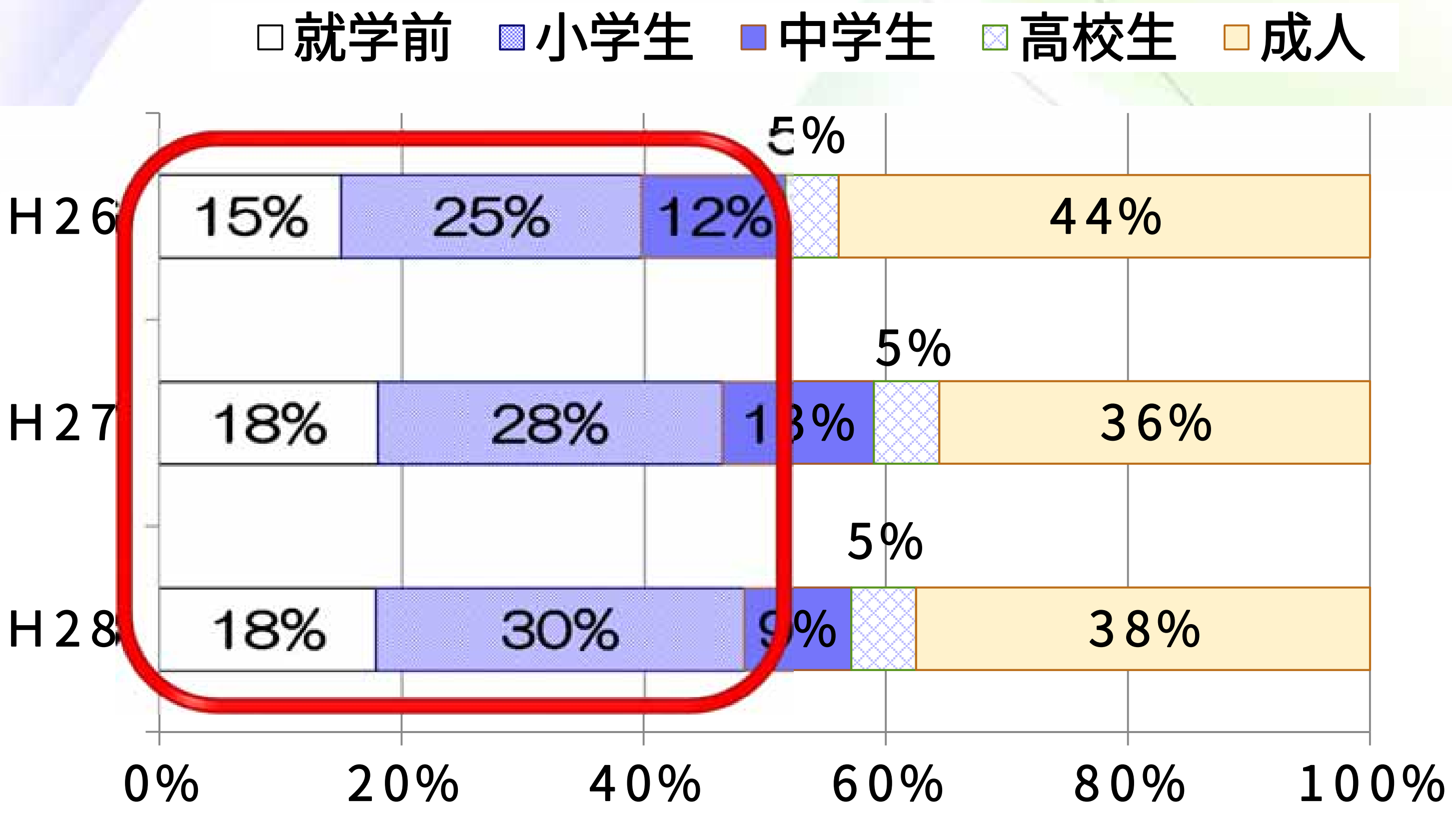
各年における高リスク食品別の比較



過去2年と比較すると、どの高リスク食品でも外食での患者数は減少傾向にある。

ただし、購入や家庭での患者数は変化していない。

各年における年齢別集団の内訳



過去2年と比較すると、就学前及び小学生の割合が増加している。

事例検討

ケース１

屋外でのバーベキュー

- 学校行事に参加した214人の喫食者のうち、16人が下痢・発熱等の症状を呈した。
- 事前に食材をカットし、バーベキュー会場では食材を焼いただけ。
- 班ごとに食材を購入しており、共通食材はない。8班中6班で鶏肉を使用しているが、鶏肉を使用していない2班から患者は出ていない。
- 患者全員が鶏肉を喫食しており、一部から加熱不十分な状態であったとの証言がある。

考えられる原因

◆ 鶏肉に厚みがあるため、スライス等の処理をしないと火が通りにくく、生焼けになった。

◆ 炭を使用した場合、火のおこし具合によって焼きムラができ、生焼けになった。

◆ イベントの高揚感から火が通るまで待てず生焼けになった。

◆ 生肉専用トングの使い分けが不十分。
（肉を裏返す際に自分の箸を使った等）

◆ カット時又はカット後の食材の管理に不備があり、他の食材に二次汚染した。

対策

- 生肉が他の食材に触れないように注意する。
- 生肉を素手で触った場合は、すぐに手を洗う。
  それ以外でもこまめに手洗いをする。
- 鶏肉は火が通るよう下処理を行う。
- トングの使い分けを徹底する。
- 子どもに焼かせず、必ず大人が火の通り具合を確認する。
- 火力が強い場合、表面が先に焦げてしまうので、炭を均す。
- 串に刺すバーベキューでは焼きムラが生じてしまうので、個別に焼く。

ケース２

調理実習

◆ 高校で調理実習を行った195人の喫食者のうち、28人が下痢・発熱等の症状を呈した。

◆ メニューは、「親子丼・すまし汁・ほうれん草のおひたし」。

◆ 包丁・まな板は殺菌庫から各グループが取り出し、各々のテーブルで調理した。

◆ 食材は担当教諭が事前にグループごとに切り分け、トレイやボールに入れて配布した。

◆ 担当教諭は生徒らに調理方法や衛生面の注意事項を事前に説明している。また、鶏肉の調理後は速やかに手洗いや包丁・まな板の洗浄を行うように指導。

考えられる原因

- ◆ 生徒が切った鶏肉の厚さがまちまちであり、加熱不足であった。
- ◆ 生徒が実際に衛生的に取り扱ったかは確認できなかったため、包丁やまな板の洗浄が不十分だった可能性がある。
- ◆ 調理の順番（ほうれん草→鶏肉）を間違えて、ほうれん草にカンピロバクターが移ってしまった。
- ◆ 殺菌庫の管理（殺菌灯の交換、まな板は重ならないよう保管等）が不十分で、殺菌できていなかった。

対策

- ◆ 包丁・まな板の洗浄・殺菌（アルコール・熱湯等）をこまめに行う。（洗剤を使い流水で十分にあら流した後に、消毒を行う。）
- ◆ 器具の使い分け（肉用・野菜用で分ける）。
- ◆ 手順の明確化（野菜から調理して、最後に肉の処理）。
- ◆ 表面に傷が目立つまな板、木製のまな板は使用しない。
- ◆ グループで調理する場合、衛生面が雑になることがあるので、適時、教員は声掛けを行い手洗いさせる。
- ◆ 特に鶏肉を扱う場合は、調理工程、加熱具合に注意する。

（親子丼・ほうれん草の和え物、汁物のメニューを調理し、カンピロバクター食中毒になった事例は多数あります。）

予防方法

生ものからの汚染を防止

生のお肉や魚介類には
新鮮でも、食中毒を起こす細菌が付いています！

生肉や魚介類は**袋やタッパーに入れ、**
汁が他の食品につかないようにする

生肉や魚介類を扱う器具（包丁等）と
生で食べる食材を扱う**器具は使い分ける**

肉汁で汚れた台や器具から汚染を受けないように
生で食べる料理は**先に調理する**

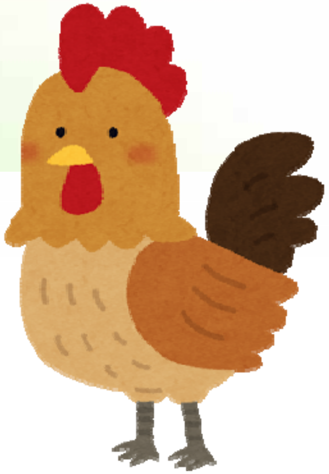
お肉は新鮮でも安全ではない！

広島市のスーパー等で流通している鶏肉の

８１％から

カンピロバクターが検出されています

（平成27年広島市調べ）



- ★　表面だけでなく、内部まで菌が入り込んでいる場合があります
- ★　カンピロバクターが100個程度お腹に入っただけでも、食中毒になることがあり、抵抗力の低いお子様や高齢の方は重症化することがあります。
- ★　食中毒のあとギラン・バレー症候群を発症し、後遺症が残る場合があります。

★お肉の生食は避けましょう★

中まで十分に加熱

肉、魚介類には新鮮でも
細菌やウイルスが付いているものです。
中心部まで十分に加熱しましょう。

一般的な細菌→75℃以上1分
ノロウイルス→90℃90秒

中まで加熱しないとカンピロバクターは死滅しません！

陽性

フライパンで、 片面を1～2秒ずつ焼く	炭火焼き台で、 2～3分程度焼く	炭火焼き台で、 5～6分程度焼く