

鶏肉を安全に調理するために

～カンピロバクターのリスクプロファイルより～

学校関係者の方に知っていただきたいこと
(カンピロバクター食中毒を防ごう)

①鶏肉はしっかり加熱しましょう

中心部を75℃以上、1分以上加熱と言われていますが??

・実験的に肉団子(25g/個)の中心部にカンピロバクターを付け、沸騰した湯の中に入れ1～5分加熱しました。カンピロバクターは、肉団子の中心部が白くなり火が通った状態になれば死滅しました。



加熱前



100℃ 1分



100℃ 2分



100℃ 3分
中心が赤い



100℃ 4分
ほんのりピンク色



100℃ 5分
中心部まで火が通った



菌が生存



菌が死滅

写真提供: 東京都健康安全研究センター

②鶏肉からの交差汚染を防止しましょう

①調理実習(親子丼とサラダ)での食中毒では、手指や調理器具からサラダへの二次汚染が推定された。

➡ 食肉専用のまな板、包丁などを用意(容易に識別可能)
切った後は、手洗いと器具の洗浄を徹底

②鶏肉の包装材料や鶏肉を扱った手袋、鶏肉を入れた容器から、鶏肉のドリップが食品を汚染したと考えられた。

➡ 鶏肉の入っていた包装材料も汚染されている可能性あり
取扱いに注意が必要

英国では、鶏肉を洗うことによって、カンピロバクターの汚染が広がるため、「Don't wash raw chicken 洗わないで」と注意喚起している。

カンピロバクター食中毒が減らないのはなぜ？

～フードチェーンの各段階を考える～

農場

鶏がカンピロバクターに感染するルートがわからない
鶏は感染しても症状を示さない
 カンピロバクターフリーの鶏を生産しても経済的メリットがない

食鳥 処理場等

陽性鶏からの交差汚染が容易におこる
 ※加熱用として出荷、
国産は主に生(冷蔵)で流通



<内臓摘出検査>

飲食店

食中毒事例の半数は、加熱用鶏肉を生又は加熱不十分で提供
 食中毒発生防止のための推定菌数が把握できていない
 ※最も効果的な防止対策は加熱、菌数を減らす方法として冷凍

消費者

カンピロバクター食中毒のリスクが十分に伝わっていない
 飲食店のメニューにあったので食べた

(参考) 流通・販売している鶏肉の汚染実態

市販鶏肉からの
カンピロバクター検出率

数100個程度で感染すると考えられています
「新鮮だから大丈夫」は間違いです！！

	汚染割合	汚染菌数(MPN法)
もも肉	75.0% (20調査中15陽性)	100gあたり 15未満～5,500超
ささみ	40.0% (20調査中8陽性)	100gあたり 15未満～1,200
手羽先	71.4% (21調査中15陽性)	100gあたり 15未満～1,200

参照：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）

詳しく知りたい方は、
 リスクプロファイルを
 ご覧ください

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～

【全体版】

【概要版】

