

# 03 | リスクプロファイル

リスクプロファイルは食品の安全性に関する問題及びその背景を記述した文書です。ハザードの特性、ばく露の現状、健康への影響等に関する国内外の科学的知見等を整理したもので、リスク管理措置の検討やリスク評価の基礎とするために作成します。

## 鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli* の改訂

[http://www.fsc.go.jp/risk\\_profile/index.data/210622CampylobacterRiskprofile.pdf](http://www.fsc.go.jp/risk_profile/index.data/210622CampylobacterRiskprofile.pdf)

### カンピロバクターの概要

#### ◆特徴

*Campylobacter jejuni/coli* (カンピロバクター、本頁にお



いて以下同じ)は、空気、乾燥、熱に弱い特徴を持った細菌です。高めの温度(42℃)でよく増殖することから、他の動物に比べて体温の高い鳥類での保菌率が高くなっています。なお、人には食中毒を起こしますが、鶏は感染してもほぼ症状を示さず、鶏の生産にはほとんど影響しません。

厚生労働省がまとめた2011~2020年の食中毒発生状況によると、カンピロバクターの食中毒は年間約300件、患者は約2,000人に上り、2020年の食中毒の原因としては、寄生虫アニサキスの次に多いものでした。

#### ◆症状

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起きます。ときにおう吐や血便等もみられますが、多くは自然治癒します。しかし、幼児、高齢者や免疫の低下した人では重症化しやすく、まれに死亡する例もあります。そのほか、ギラン・バレー症候群\*を発症することがあります。

#### ◆原因食品

カンピロバクターの原因食品として特定されたのは、焼き肉(焼き鳥)、とりわさ、レバー、鳥刺し、とりたたき等で、生もしくは加熱不十分なものでした。2013年以降の国内のカンピロバクター食中毒の90%以上が鶏肉由来と推計した報告があります。

#### 主な更新点

2021年の改訂では、カンピロバクターの環境ストレスへの抵抗性や解析手法に関する新たな知見、健康被害の解析、新たに報告された国内の汚染状況、食中毒のリスク低減対策、国内外の最新のリスク管理措置及び諸外国のリスク評価結果等を追記しています。

健康被害の解析では、東京都をはじめとするアンケート調査において、若い世代ほど食肉を生で食べる人の割合が高かったという調査結果を追記しました。

食中毒のリスク低減対策では、国内のリスク管理機関(厚生労働省、農林水産省及び消費者庁)の新たな取り組み(飼養衛生管理基準の改正、HACCP導入等)や、対策が進む海外(英国・ニュージーランド等)の状況を紹介しています。

また、食品安全委員会で行った研

究事業の成果として得られた、鶏の処理過程で鶏の表面を焼いて殺菌する焼烙処理の菌数低減効果等についても、追記しています。

#### 問題点の抽出及び今後の課題

今回得られた知見から整理された問題点を踏まえた今後の課題は以下のとおりです。

- ① 農場→食鳥処理→流通→消費というフードチェーン各段階での汚染低減
- ② 汚染状況及び健康被害の実態の把握や菌の特性に関する知見の収集
- ③ 生の鶏肉を食べたり提供したりすることによる食中毒の防止
- ④ 鶏肉はよく加熱して食べるなどリスクコミュニケーションを含む消費段階での食中毒対策

#### カンピロバクター食中毒を防ぐために

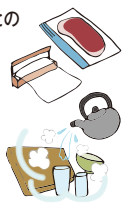
##### ① 生では食べない!!

- 生または加熱不十分な鶏肉は食べない
- 食肉は十分に加熱(中心部を75℃以上、1分以上)する



##### ② つけない(二次汚染の防止)

- 保存時や調理時に、鶏肉と他の食材との接触を防ぐ
- 鶏肉等に触れた調理器具や食器は、その都度十分に洗浄する
- 生の鶏肉等を調理した後は、しっかり手を洗う
- 食肉は洗わない



#### ◆用語の解説◆

\* **ギラン・バレー症候群**: 急激に手足の筋力が低下し、症状が進行する末梢性の神経炎。