

カンピロバクター食中毒の現状と対策について

病原微生物検出情報 (IASR) Vol. 31 No. 1 (No. 359) January 2010 特集記事

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課
食中毒被害情報管理室1. カンピロバクター食中毒の発生状況 (厚生労働省食中毒統計¹より)

- 1) カンピロバクター食中毒は、患者数2人以上事例の事件数、患者数ともに増加傾向を示しており、近年は年間患者数 2,000~3,000 人に達している (図1)。また、1997年より、患者数1人事例の事件数が急激な増加を見せているが、これはこの頃より一部の自治体で患者数1名の散発食中毒事例が多数報告されるようになったことが大きく影響している。
- 2) 原因食品は、鶏肉や牛レバー等の肉類およびその加工品が多くを占め、肉の生食や加熱不十分が主な要因であるが、調理課程における二次汚染による食中毒が起りやすい傾向もある。
- 3) 病因物質は、*Campylobacter jejuni* (*C. jejuni*) が大半を占めており、2008年の患者数2人以上の事件数 299 件のうち、*C. jejuni* と確定した事件数は 247 件となっている。
- 4) 原因施設としては、飲食店がその大半を占めている。
- 5) 発生時期は5~7月にかけてピークとなるが、年間を通じて散発事例が多いという特徴がある (図2)。

図1 カンピロバクター食中毒年次別推移(厚生労働省食中毒統計)

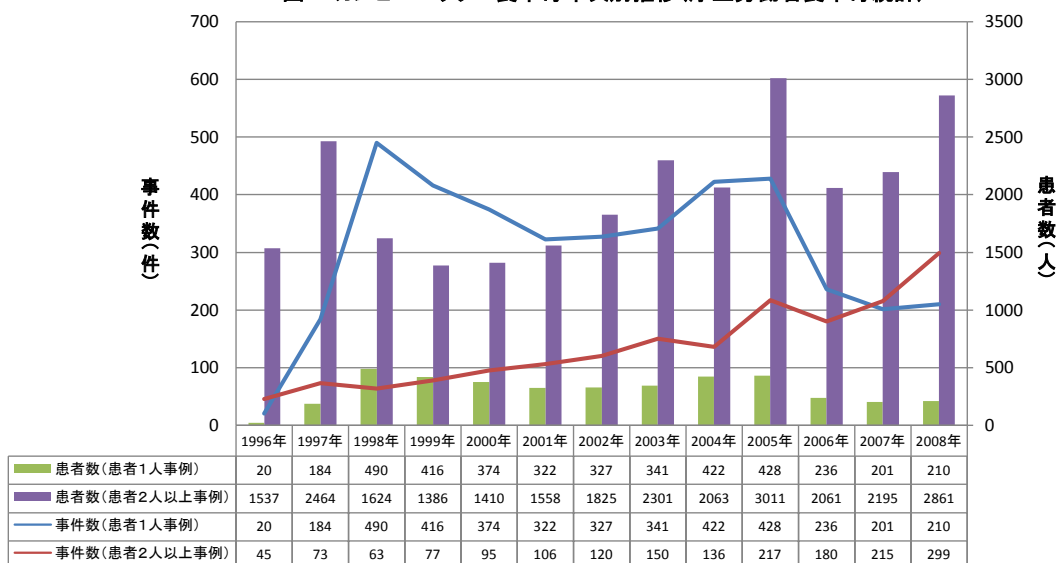
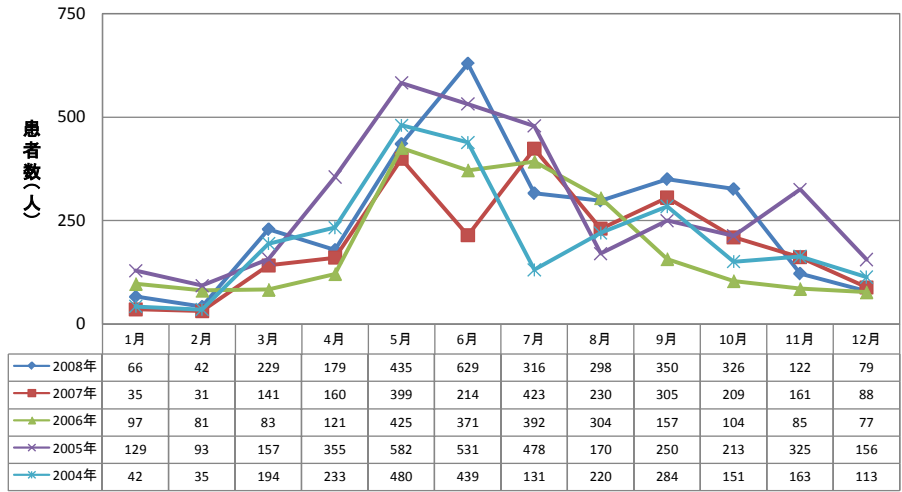


図2 カンピロバクター食中毒年次別・月別患者数(厚生労働省食中毒統計)



2. カンピロバクター食中毒の予防対策

鶏肉生産の大規模化等により、鶏肉の消費量が増大する中、カンピロバクター等の鶏肉に起因する食中毒が発生していることや、牛生レバーに起因する食中毒が発生していることなどを受け、主に次の対策を講じてきたところである。

- 1) 食鳥処理の事業の規制および食鳥検査に関する法律の施行 (1991年)
 - ① 食鳥処理場の衛生的な構造設備基準の設定
 - ② 衛生管理基準の設定
 - ③ 処理工程での生体検査による疾病り患食鳥肉の排除 等
- 2) 食鳥処理場における HACCP 方式による衛生管理指針の策定 (1992年)
- 3) と畜場法の施行令及び施行規則の一部改正 (1996年～1997年)
 - ① 獣毛・消化管内容物等による汚染防止等に係る衛生作業手順書 (SSOP) 作成
 - ② と畜場の衛生的な構造設備基準の設定
 - ③ 衛生管理基準の設定
- 4) HACCP 調査研究事業：食鳥処理場の危害分析情報のデータベース化 (2003年)
- 5) 「カンピロバクター食中毒予防 Q&A」の公表 (2005年)
 - ① 食肉の十分な加熱調理 (中心部を 75℃以上で 1 分間以上加熱)
 - ② 食肉からの二次汚染の防止
 - ③ 今日の食肉又は食鳥処理の技術では食中毒菌を 100%除去することは困難であるため、牛の生レバーや生の鶏肉の喫食を避けること
- 6) 食鳥処理場における HACCP ジェネリックモデルの普及 (2006年)

3. カンピロバクターの汚染実態調査

- 1) 中央卸売市場等を管轄する19自治体において実施された平成20年度食品の食中毒菌汚染実態調査²における鶏肉、牛肉及び豚肉関連品目のカンピロバクター属菌検査結果は表1のとおりであり、鶏肉関連品目が高率で汚染されていた。
- 2) 2001年に実施された市販の鶏肉及び健康な牛の肝臓のカンピロバクター汚染率は表2のとおりで、鶏肉は高率で汚染され、また、牛の肝臓は内部まで汚染されているとの報告³がある。
- 3) 2005年に実施された市販の鶏肉のカンピロバクター陽性率は、冷蔵肉 201 検体で72%、冷凍肉 30 検体で37%であったとの報告⁴がある。
- 4) 2005年に実施された輸入鶏肉のカンピロバクター陽性率は、ブラジル産 30 検体で56.7%、タイ産 13 検体で61.5%、中国産 12 検体で16.7%、米国産 5 検体で20.0%であったとの報告⁴がある。
- 5) 2008年に実施された市販の国産鶏肉のカンピロバクター陽性率は、84 検体で41.8%であったとの報告⁵がある。

表1 2008(平成20)年度食品の食中毒菌汚染実態調査

検体名	検体数	カンピロバクター陽性数 (%)	菌種(陽性数)※
ミンチ肉(鶏)	196	46 (23.5)	<i>jejuni</i> (10), <i>coli</i> (3)
鶏肉	30	8 (26.7)	
鶏レバー	6	5 (83.3)	
鶏たたき	45	9 (20.0)	<i>jejuni</i> (6)
鶏刺し	18	3 (16.7)	
鶏砂ズリ	11	4 (36.4)	<i>jejuni</i> (2), <i>coli</i> (1)
ミンチ肉(豚)	177	1 (0.6)	
ミンチ肉(牛)	137	1 (0.7)	
牛レバー(生食用)	11	2 (18.2)	<i>jejuni</i> (1)
牛レバー(加熱用)	212	18 (8.5)	<i>jejuni</i> (2)

※当該調査のカンピロバクター属菌の試験において、菌種の決定が行われたものは陽性検体の一部である。

表2 市販鶏肉及び健康な牛のカンピロバクター汚染率

部位	検査数	陽性数	汚染率(%)
鶏肉	9	9	100
鶏レバー	55	37	66.1
砂肝	9	6	66.7
牛肝臓	236	27	11.4
牛胆嚢内胆汁	236	60	25.4
牛胆管内胆汁	142	31	21.8

(参照文献)

- 1 <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/04.html#4-2>
厚生労働省食中毒統計資料。
- 2 <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/060317-1.html>
平成 20 年度食品の食中毒菌汚染実態調査
- 3 品川邦汎、食品製造の高度衛生管理に関する研究。厚生科学研究費補助金 健康安全確保総合研究分野生活安全総合研究事業(2001)。
- 4 渡辺治雄、食中毒菌の薬剤耐性に関する疫学的・遺伝学的研究、厚生労働科学研究費補助金食品安全確保研究事業 (2005)
- 5 渡辺治雄、薬剤耐性食中毒菌サーベイランスに関する研究。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(2008)。

(参考)

カンピロバクター食中毒の現状と対策について

病原微生物検出情報 (IASR) Vol. 31 No. 1 (No. 359) January 2010 特集記事

図1及び図2の更新 (2010年3月現在)

図1 カンピロバクター食中毒年次別推移(厚生労働省食中毒統計)

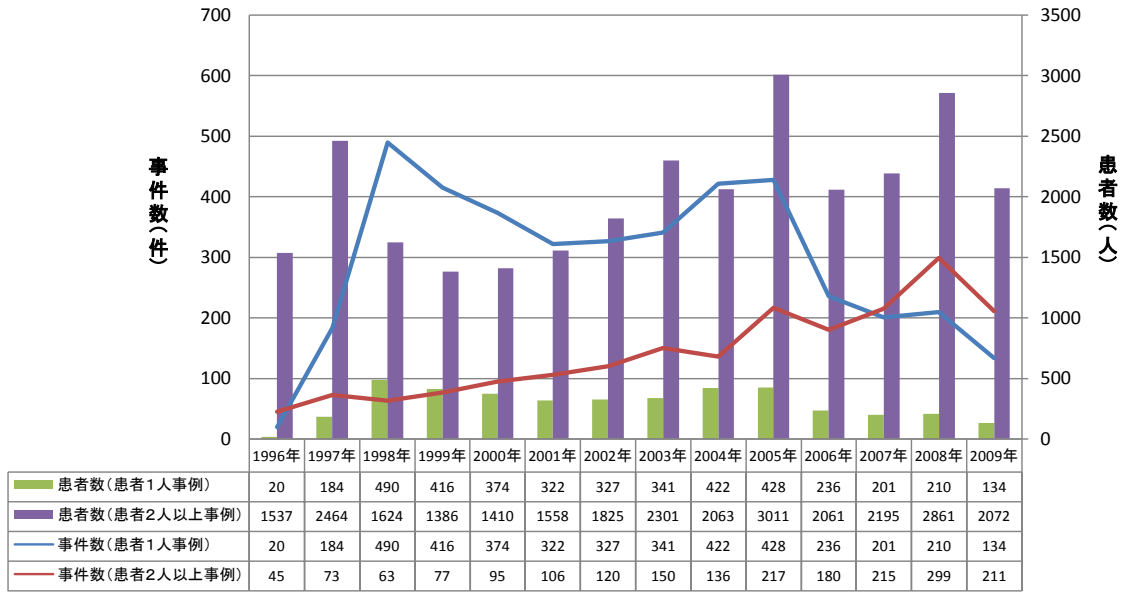


図2 カンピロバクター食中毒年次別・月別患者数(厚生労働省食中毒統計)

