

# 福岡市城南区のカンピロバクター 汚染率と季節変動を調査しました

## 目的

例年、加熱不十分な鶏肉によるカンピロバクター食中毒が多発しています。

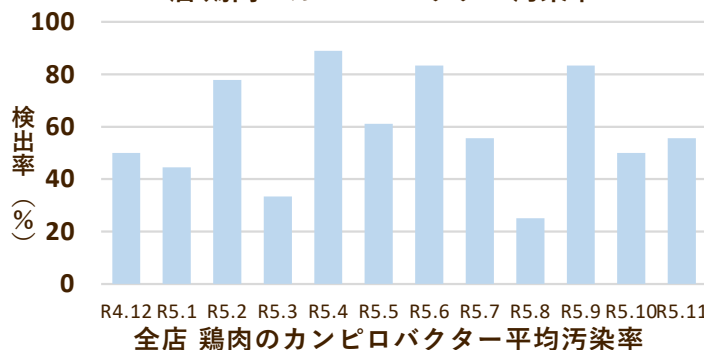
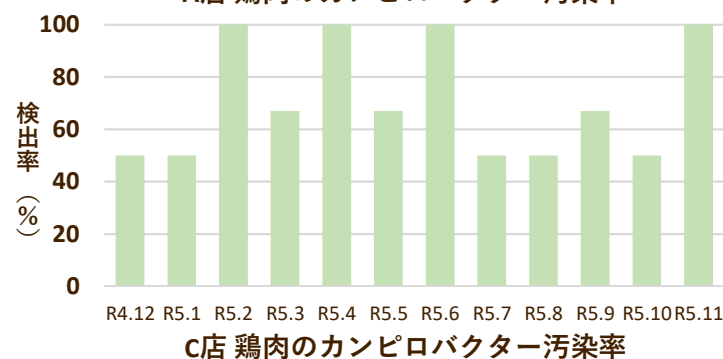
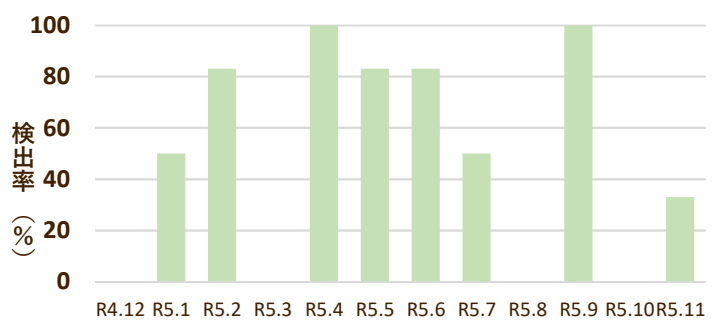
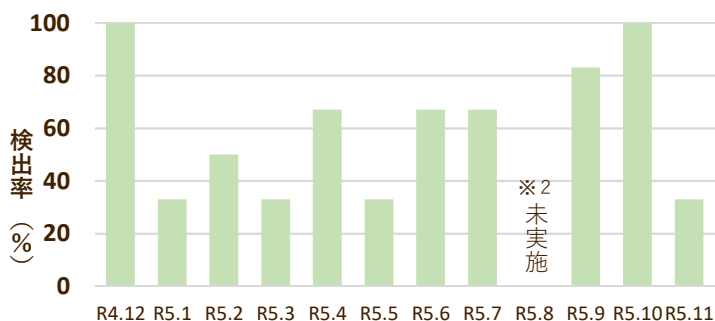
そこで、主な原因食品である鶏肉におけるカンピロバクター汚染率と季節変動の関係性を把握するため、実態調査を行いました。

## 内容

城南区の3つの食肉販売店で、各店舗から毎月1回、鶏肉（モモ肉、レバー各3検体）を試買※<sup>1</sup>し、保健環境研究所にて、カンピロバクター検出検査を実施しました。店舗では、肉の加工時の取扱いや衛生管理に問題がないか確認しました。

実施期間：令和4年12月～令和5年11月（1年間）

## 結果

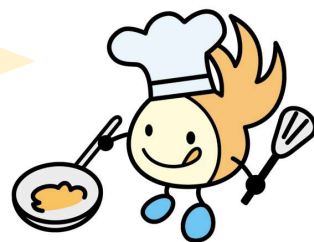


- ・カンピロバクター汚染率の平均は**60%**でした。
- ・季節変動はみられず、季節に関係なく汚染されていました。
- ・店舗間で汚染率の差※<sup>3</sup>はありましたが、どの販売店でも食肉の衛生的な取扱いを行っていました。

## 結論

鶏肉は季節に関係なく、高い確率でカンピロバクターに汚染されている

- ① 飲食店や家庭では、サラダや調理後の料理に洗浄前の野菜や肉・魚が触れないようにすることが重要です（交差汚染の防止）
- ② 鶏肉は加熱用と生食用があります。生食用として流通している鶏肉は非常に少なく、飲食店で提供される鳥刺しが生食用とは限りません。生食用でも、カンピロバクターがいる可能性は十分あります。
- ③ 生肉の加熱は中心部分の温度が75℃ 1分以上がめやすです



城南区  
シンボルキャラクター  
油山の妖精  
「ニッコりん」

※1：実際に流通している商品を検査のために買い上げること ※2：店休日及び検査都合により未実施  
※3：店舗間で汚染率の差が生じたのは、原材料の鶏由来や食鳥処理場での処理方法が異なる可能性があることも考えられます。