



肉類とその加工品が原因食品となる食中毒について

2022年の厚生労働省の食中毒統計資料によると、肉類とその加工品が原因食品となった食中毒の病因物質（食中毒菌）の事件数は、カンピロバクターが最も多く、次いでO157をはじめとする腸管出血性大腸菌、ウエルシュ菌となっています。これらの細菌は健康な動物の腸管内に存在しており、食肉処理の過程で肉の表面に付着する場合があります。

各病因物質の特徴等を表1に、表2には各食肉と主な病因物質の関係を示しました。

＜表1 肉類とその加工品が原因食品となった食中毒の病因物質の特徴＞

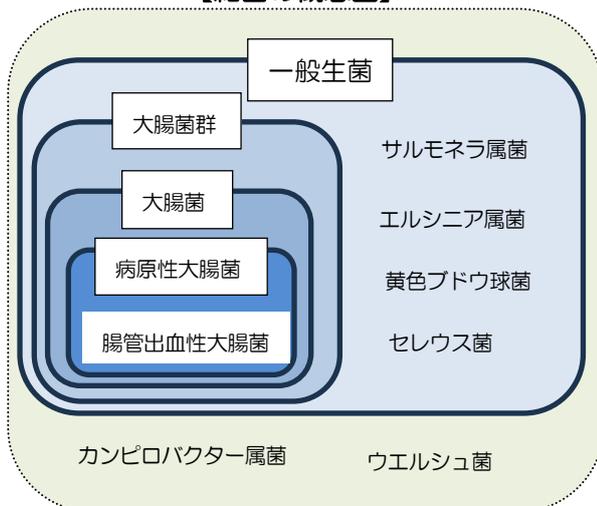
病因物質	特徴	発症までの期間・症状等
カンピロバクター・ジェシュニ/コリ 	家畜、家きんをはじめペット、野鳥、野生動物などの腸管内に生育している。少量の菌（100～1,000個程度）の摂取で発症する。加熱や乾燥に弱い。	潜伏期間は一般に1～7日。下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛などの症状で、まれにギラン・バレー症候群を発症する場合がある。
腸管出血性大腸菌 	牛を代表とする反芻（はんすう）動物の腸管に生育している。病原性大腸菌の中でも毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こすもの。少量の菌（10個程度）の摂取で発症することもある。加熱に弱い。	およそ3～7日の潜伏期間後、水様下痢から血便、激しい腹痛、発熱等を発症する。溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症を併発し、死亡する場合もある。
ウエルシュ菌 	動物の腸管内や土壌に生存する。代表的な嫌気性菌（酸素がない条件で発育）のため、食中毒の原因食品は大量に調理した食品に多い。芽胞を形成し、100℃・1～6時間で生残するものもある。	潜伏期間は約6～18時間。主に腹痛、下痢等を発症する。ほとんどの場合、発症後1～2日で回復する。

＜表2 各食肉と病因物質の関係＞ ●：特に強い ○：あり

病因物質	牛肉	豚肉	鶏肉
サルモネラ属菌		○	●
腸管出血性大腸菌（VT産生）	●		
ウエルシュ菌	○	○	○
エルシニア・エンテロコリチカ		●	
カンピロバクター・ジェシュニ/コリ	○	○	●
E型肝炎ウイルス		●	

（参照：「食肉の衛生管理」（公社）日本食品衛生協会）

【細菌の概念図】



食中毒の予防対策として、次の点が重要です。

＜予防対策＞

- ① 十分な加熱調理・・・中心部の温度が75℃・1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃・1分間以上）となるよう、十分に加熱する。
※大量加熱調理した場合は、菌の増えやすい温度帯（10～60℃）を長く保たない。
- ② 二次汚染の防止・・・原材料に付着していた細菌などによりまな板、包丁、調理済みの食品が汚染される二次汚染を防止する。