資料２

令和８年度　収集情報

項　目	内　　容
テーマ	生又は加熱不十分な鶏肉による食中毒リスクと効果的な啓発の検討
要旨	１　鶏肉加工品等の食中毒発生状況 鶏肉を生又は加熱不十分な状態で喫食することにより、カンピロバクターをはじめとする食中毒起因菌に感染する可能性がある。特にカンピロバクターは、少量の菌数でも発症し得るほか、感染後にギラン・バレー症候群という重篤な神経疾患を引き起こす可能性が指摘されている[1)]。 これらのリスクについては、従来から繰り返し注意喚起が行われてきたものの、近年においても、生又は加熱不十分な鶏肉を原因とする食中毒事例は全国的に継続して報告されている[2)]。 令和７年の都内におけるカンピロバクター食中毒は 27 件発生し、細菌性食中毒で最多となっている。発生件数は依然として高い水準で推移しており[3)4)]、その８割以上が、鶏肉を生又は加熱不十分な状態で喫食したことに起因している。 ２　インターネット販売されている鶏肉加工品等の微生物学的汚染実態調査[5)] 東京都健康安全研究センター監視部門では、食の安全確認や監視業務等に資するため、毎年各種の調査研究を実施している。 その一環として、近年の食品販売形態の多様化を踏まえ、インターネットで販売される「鶏刺し」及び、鶏肉又は鶏内臓肉を低温で加熱調理したことを謳う鶏肉低温調理品（以下「低温調理品」という。）を対象に、令和６年度から７年度にかけて微生物学的な汚染実態を調査した。 これらの食品が食中毒起因菌に汚染されていた場合、散発型の集団食中毒の発生につながるおそれがあることから、実態把握を行ったものである。 鶏刺し 50 検体については、全検体から一般生菌が検出され、腸内細菌科菌群は 28 検体、大腸菌群は 24 検体、糞便系大腸菌群は 20 検体で陽性であり、鶏刺しは細菌汚染リスクが高いことが示された。さらに、半数の 25 検体からウエルシュ菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、リステリア・モノサイトゲネス、サルモネラ、*Escherichia albertii* のいずれかの食中毒起因菌が検出された。また、汚染リスクは内臓に限られなかったことから、部位に偏りなく、鶏刺し全般における食中毒リスクを再確認できる結果が得られた。 低温調理品 16 検体については、12 検体から一般生菌が検出された。さらに、外見上は十分に加熱されているように見える検体からも、腸内細菌科菌群及びウエルシュ菌がそれぞれ１検体ずつ検出された。これらの結果から、加熱状況を外見のみで判断することの危険性が示された。

	３　東京都の取組状況と意識調査結果 東京都では、食品衛生監視指導計画を策定し、飲食店等に対し、鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供の自粛等について重点的に監視指導を行っている。 また、都民向けには、これまでの検討結果も踏まえ、令和３年度及び令和４年度にかけて食肉に関する実態調査[6)]を実施するとともに、リーフレット[7)]の作成等により普及啓発を進めてきた。 その後、令和６年度及び令和７年度に実施した意識調査[8)9)]では、食中毒予防のために気を付けていることの設問で、「鶏の刺身やレアハンバーグなど、中まで十分に火が通っていない肉は食べない」と回答した人は、若年層で 35.1%、シニア層で 51.1%に留まっていた。 生又は加熱不十分な鶏肉による食中毒リスクについては、これまでの取組により基本的な注意喚起を進めてきたが、直近の意識調査から当該リスクに対する危機意識が十分に浸透しているとは言い難い状況が示唆された。 一方で、近年の販売形態の多様化を踏まえて実施した今回の汚染実態調査により、生又は加熱不十分な鶏肉の喫食に伴うリスクが依然として存在することが改めて確認されたことに加え、外見や販売情報だけでは安全性を十分に判断できない実態も明らかとなった。 これらを踏まえ、これまでの取組を基礎としつつ、対象層の特性やリスクの受け止め方等も考慮しながら、伝えるべき内容などを整理し、より実効性の高い普及啓発の在り方について検討する必要があると考えられる。
検討の方向性※1	リスク認識が十分に浸透していない現状を踏まえ、啓発の対象となる層の特性などを考慮しながら、伝える情報及び手法等を見直し、より実効性の高い啓発の在り方について検討していく。
添付資料	1)食品健康影響評価のためのリスクプロファイル（抄） ～鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli*～(改訂版)（食品安全委員会 2021 年 6 月） 2)令和７年病因物質別食中毒発生状況（厚生労働省 食中毒統計資料） 3)令和６年東京都の食中毒概要（抄） 4)令和７年東京都の食中毒発生状況（確定値）「食品衛生の窓」東京都保健医療局 5)インターネット販売されている鶏肉加工品等の微生物学的汚染実態調査 （東京都健康安全研究センター広域監視部食品監視第二課）＜委員限り＞ 6)食肉の生食等に関する実態調査報告書（東京都 令和４年３月）（抄） 7)普及啓発リーフレット（東京都作成） 8)若年層を対象とした食品安全に関する意識調査報告書（東京都 令和７年３月）（抄） 9)シニア層を中心とした食品安全に関する意識調査報告書（東京都 令和８年３月）（抄）

※1　情報選定専門委員会における検討結果