

カンピロバクター食中毒対策について

<事業者向け>

■ 鶏刺し等提供施設の詳細な把握とデータベースの構築

鶏刺し等提供施設情報の精度を上げるため、提供施設の把握を継続するとともに、情報の効率的な活用のため、生活衛生情報管理システム上でデータ管理する。

■ カンピロバクター講習会の開催

鶏刺し等提供施設を対象とし、カンピロバクター対策に特化した衛生講習会を実施する。

■ 指導基準に基づく監視指導の実施

カンピロバクター食中毒のリスク低減のため、生食用食肉（牛肉）の調理基準に準じた取り扱いや、鶏肉の検査成績書の入手等を定めた「指導基準」を策定し、基準に基づき監視指導を行う。

<市民向け>

■ 集中的な市民啓発

統計的に発生が多い年齢層である若者（15～29歳）に対する啓発を集中的に行う。

<その他>

■ カンピロバクター迅速検査法の開発（保健環境研究所）

食中毒発生時の原因究明及び被害拡大防止のため、迅速検査法を開発する。