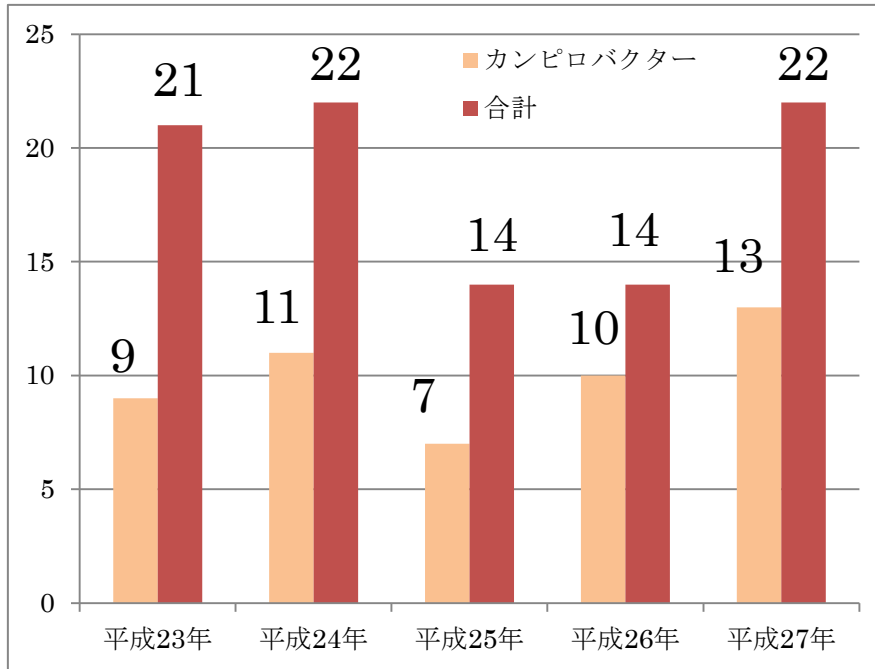


## 福岡市におけるカンピロバクター食中毒対策について

### 1. 概況

カンピロバクター食中毒は例年全国的に多発しており，福岡市でも平成27年に発生した食中毒事件22件うち，半数以上の13件がカンピロバクターによるものであった。

(福岡市におけるカンピロバクター食中毒発生状況)



#### (1) 患者発生状況

- ・患者の多くは10～20代の若者である。

#### (2) 主な原因食品

- ・生又は加熱不十分の鶏肉が原因食品と疑われる事例が多い。
- ・平成27年市内発生のカンピロバクター食中毒では，1件を除いて生又は加熱不十分の鶏肉の喫食が確認された。

### 2. カンピロバクター食中毒対策

#### (1) 生食用鶏肉等販売・提供施設の把握

##### ①把握方法等

- ・新規調査時
- ・定期的な立入検査時
- ・食中毒・苦情発生等の調査時
- ・インターネット掲載情報等

##### ②生食用鶏肉等販売・提供施設数

- ・平成28年3月現在，475施設（飲食店，食肉販売業）

(2) カンピロバクター食中毒対策講習会

- ・対象者：生食用鶏肉等提供・販売施設の食品衛生責任者
- ・実施回数：10回
- ・内容：食鳥処理におけるカンピロバクター汚染状況，飲食店での交差汚染対策等
- ・アンケートの実施：提供・販売を継続している理由等，今後の食中毒対策の指標とするための項目について実施

(3) 生食用鶏肉提供・販売施設への立入指導

- ・統一した指導項目（別紙1）に基づく指導
- ・食中毒予防対策実施状況の確認
- ・カンピロバクター食中毒対策講習会未受講施設への現地指導

(4) 若年層への集中的な啓発

食品安全推進課

- ・市内21大学の学生向けにカンピロバクター食中毒予防啓発チラシ（別紙2）を配信。  
（市消費生活センター啓発資料「消費生活かわら版」配信事業を利用）

各区衛生課

- ・中央区：区内専門学校・大学25校にチラシ郵送
- ・城南区：区内大学2校にポスター掲示（1校は液晶ディスプレイにも掲示）
- ・早良区：区内専門学校・大学6校にポスター掲示，4校にチラシ配布，1校に電子メールで記事配信
- ・西区：区内大学1校にチラシ配布

(5) カンピロバクター迅速検査法の開発（保健環境研究所）

リアルタイムPCRを利用したカンピロバクター属菌の迅速検査法を開発中

## 生食用鶏肉等の販売等を行う施設に対する指導項目

原材料
<p>(1) 表示や伝票等により生食用として処理された鶏肉であることを確認し、記録を保存すること。</p> <p>(2) 納入業者から半年に1回以上細菌検査結果を入手し、保存すること。        主な検査項目：カンピロバクター・ジエジエ菌科, サルモネラ属菌, 糞便系大腸菌 等</p>
施設
<p>(1) 調理又は加工は専用の作業場で行うこと。</p> <p>(2) 専用の洗浄設備, 手洗い設備を設けること。</p> <p>(3) 専用の調理器具を備えること。</p>
調理・加工及び洗浄・消毒
<p>(1) 手指は作業開始時及び作業の区切りごとに洗浄消毒を行うこと。</p> <p>(2) 生食用鶏肉等の温度が10℃以上にならないように, 調理又は加工すること。</p> <p>(3) 生食用鶏肉等は, 他と明確に区別して調理又は加工し, 保管すること。</p> <p>(4) 器具は定期的に洗浄し, 熱湯, 次亜塩素酸ナトリウム, アルコール等で消毒すること。</p>
提供対象の制限
<p>(1) 生食用鶏肉等をコースメニューに含めないこと。</p> <p>(2) 子ども, 高齢者等の抵抗力の弱い人に生食用鶏肉等を提供しないこと。</p>
営業者及び食品衛生責任者の責務
<p>(1) 製品について, 半年に1回以上登録検査機関で細菌検査を実施し, 結果を保存すること。        主な検査項目：カンピロバクター・ジエジエ菌科, サルモネラ属菌, 糞便系大腸菌 等</p> <p>(2) 衛生講習会を受講し, 生食用鶏肉等を提供するリスクについて正しい知識を習得すること。</p> <p>(3) 受講した衛生講習会の内容について, 従業員等に周知すること。</p>

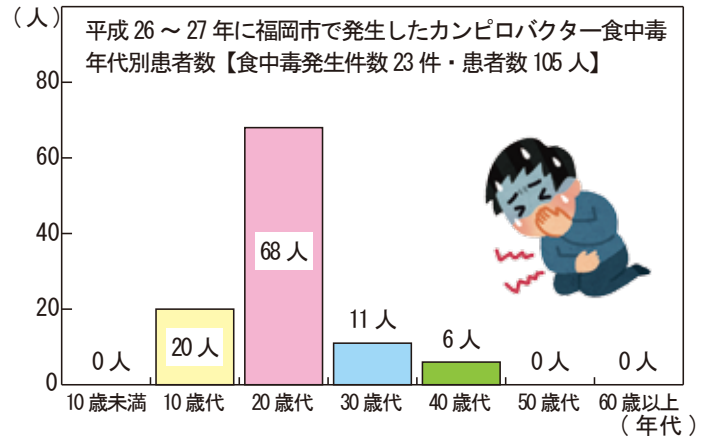
# カンピロバクター食中毒が多発！ 患者の多くは10～20歳代

福岡市では、毎年カンピロバクター食中毒が多発しています。

飲食店で、鶏刺しや鶏たたきなど鶏肉を生や加熱不十分な状態で食べたことが原因となった事例が多く見られます。

特に、10歳代、20歳代が患者の約8割を占めていることがカンピロバクター食中毒の大きな特徴です。

カンピロバクター食中毒は、下痢や腹痛、発熱などの症状が出るだけでなく、まれに神経麻痺などの後遺症が残ることもあります。



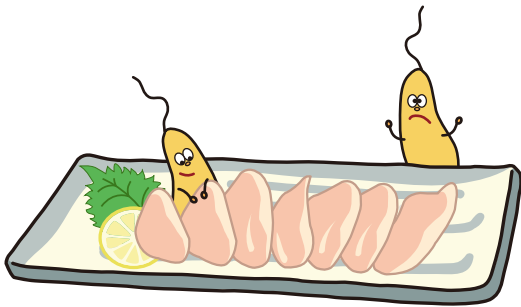
## カンピロバクター食中毒予防の必殺技は

『飲食店等で生や加熱不十分な鶏肉は食べない！』ことです。

例) 鶏刺し、鶏たたき、鶏の湯引き、鶏レバーのレア焼き など

## カンピロバクターに関する知識

### 『新鮮だから生で食べても安全』は誤り！



市販の鶏肉の60%がカンピロバクターに汚染されているというデータがあります。

カンピロバクターによる食中毒は、肉の鮮度に関係なく発生します。

少量の菌で食中毒を引き起こすことが、カンピロバクターの特徴の一つです。

### 『冷凍すればカンピロバクターは死ぬ』は誤り！

冷凍した鶏肉からもカンピロバクターは検出されます。

冷凍しても完全には死にません。

### 『表面を加熱すれば安全』は誤り！

湯引きやあぶりなど、鶏肉を軽く加熱する程度では、カンピロバクターは完全には死にません。

### ● お問い合わせは各区保健福祉センター（保健所）衛生課へ

東区	TEL 645-1111	FAX 645-1114	城南区	TEL 831-4219	FAX 822-5844
博多区	TEL 419-1126	FAX 434-0007	早良区	TEL 851-6609	FAX 822-5733
中央区	TEL 761-7356	FAX 734-1690	西区	TEL 895-7095	FAX 891-9894
南区	TEL 559-5162	FAX 559-5149			