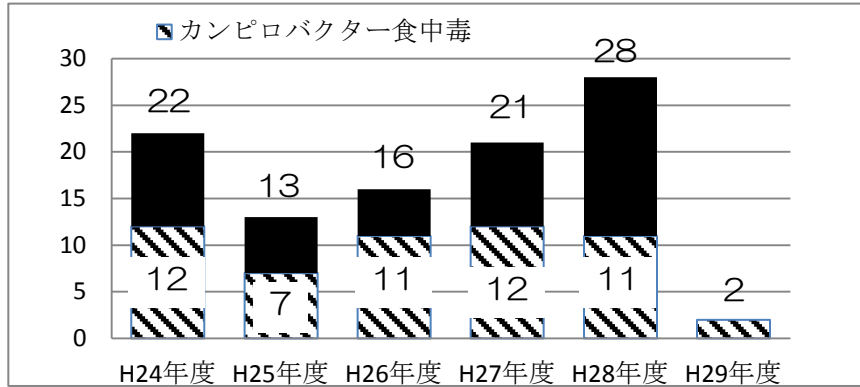


カンピロバクター食中毒対策について

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28年度に発生した食中毒事件28件のうち、11件がカンピロバクターによるもの。

【福岡市におけるカンピロバクター食中毒発生状況】（H29年度：7月末時点で調査終了している件数）



- 【傾向】
- ・患者の多くは10～20代の若者である。
 - ・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。

2 カンピロバクター食中毒対策について

厚生労働省及び消費者庁の通知（H29年3月31日付け「カンピロバクター食中毒対策の推進について」）により、鶏肉には「加熱用」の旨表示又は伝票等への記載を徹底するよう考え方が示されたことを受け、以下のとおり変更するもの。

H28年度	H29年度
◆方向性	
<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店でのリスク低減 ・発生数の多い若年層への集中的啓発 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店でのリスク低減 ・発生数の多い若年層への集中的啓発 ●リスクの高い鶏肉の生食提供防止(加熱用等) ●生食可として流通する鶏肉の根拠調査
◆具体的取組	
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉を生食提供している飲食店等衛生検査（1回以上/年） 【指導】リスク啓発，低減策の指導 	<ul style="list-style-type: none"> ●鶏肉を生食提供している飲食店等衛生検査（1回以上/年） 【指導】リスク啓発，低減策の指導，加熱用，用途不明の鶏肉は生食提供しない 【調査】「生食可」として流通している鶏肉を発見した場合，その根拠を確認するため仕入れ元の遡及調査 ●市内のすべての食肉販売店等 【指導】鶏肉の表示又は伝票に加熱用の旨記載 ●市内の食鳥処理施設 【調査】施設設備の状況，処理方法，工程等 ※調査結果に基づき，市として衛生水準の向上のため指導項目等の設定を検討 ●カンピロバクター食中毒発生時の対応 【調査】鶏肉の流通ルート調査（食鳥処理施設まで）
<ul style="list-style-type: none"> ・消費者啓発（若年層中心） 	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者啓発（若年層中心）