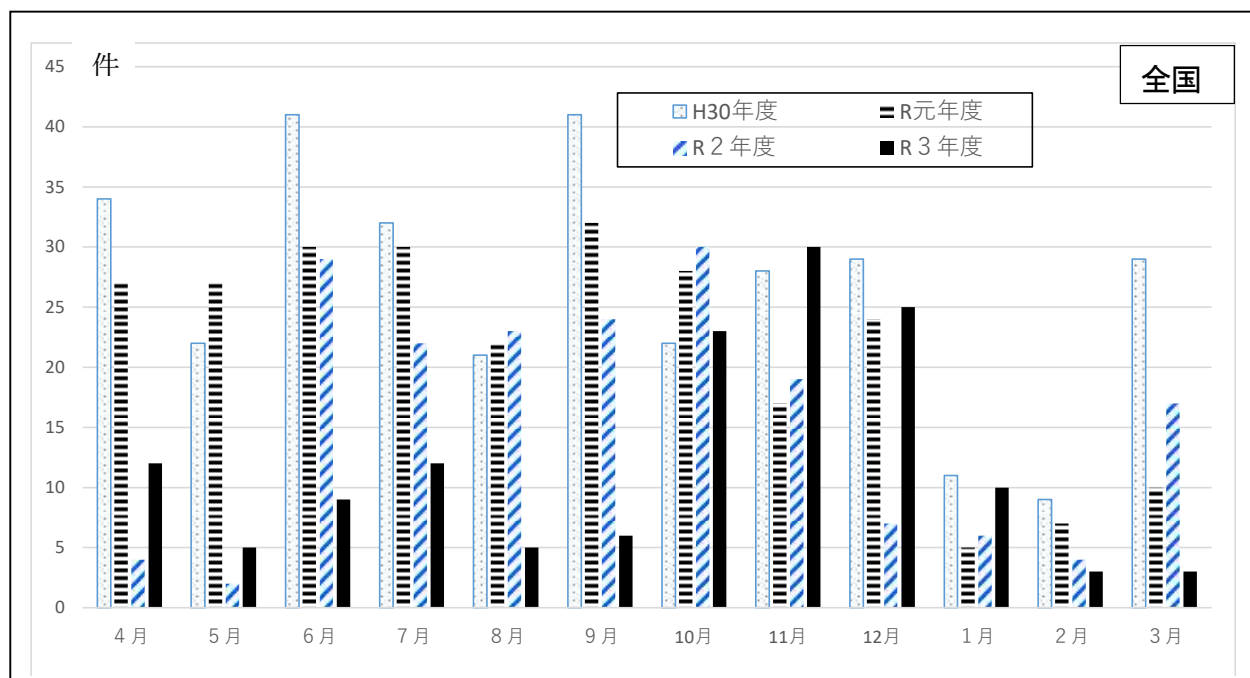
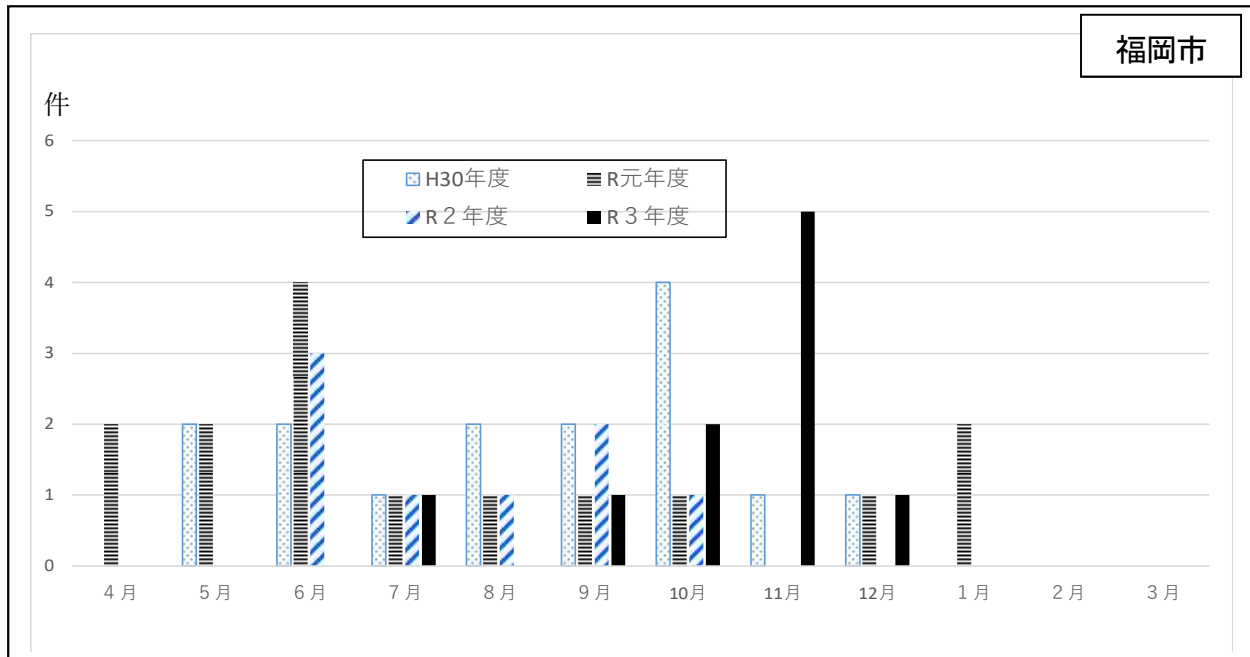


カンピロバクター食中毒について

1 食中毒の発生状況（病因物質：カンピロバクター）



※国のR4年1～3月は速報値

2 令和4年度の対策

- (1) 監視指導
 - ① 鳥刺し等を提供している事業者への立入検査による個別指導（年1回以上）
 - ② 鶏肉を取り扱う食肉販売事業者への表示等に関するチラシの配付
- (2) 啓発
 - ① 若年層対象：市内大学等と連携したパンフレットの配布等
 - ② 全年齢層：ホームページにチラシ掲載（外国語含む）、広報物への記事掲載
- (3) 実態調査

時期：春～夏（5月，6月）

内容：内臓を含めた鶏肉の定性検査及び定量検査（収去6検体）

結果：別紙

加熱用鶏肉のカンピロバクター属菌汚染度調査について（結果報告）

1 調査概要

(1) 調査期間

①令和元年 11 月～令和 2 年 3 月実施

②令和 4 年 5 月～令和 4 年 6 月実施

(2) 調査対象

市内を流通する国産の加熱用鶏肉（冷凍品及び解凍品を除く）

(3) 検体数 計 30 検体

①24 検体（部位別：もも(5)・むね(5)・ささみ(4)・レバー(5)・砂ずり(5)）

②6 検体（部位別：もも(2)・むね(1)・レバー(2)・砂ずり(1)）

(4) 検査項目

カンピロバクター属菌（定性検査及び定量検査（MPN 法））

2 調査結果

部位別の陽性率及び 100g あたり菌数

(1) 今回実施分（②令和 4 年 5 月～令和 4 年 6 月）

	もも	むね	ささみ	レバー	砂ずり	全体
検体数	2	1	0	2	1	6
陽性率【定性】	2	1	0	2	1	6
陽性率【定性】（%）	100	100	－	100	100	100
MPN平均（/100g）	2,359	470	－	12,100	46	－

(2) 全体

	もも	むね	ささみ	レバー	砂ずり	全体
検体数	7	6	4	7	6	30
陽性率【定性】	4	1	2	5	2	14
陽性率【定性】（%）	57	17	50	71	33	47
MPN平均（/100g）	1,646	244	46	15,964	258	