

生食監発 0331 第 4 号  
消食表 第 1 9 4 号  
平成 29 年 3 月 31 日

一般社団法人 日本食鳥協会会長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局  
生活衛生・食品安全部監視安全課長



消費者庁食品表示企画課長



#### カンピロバクター食中毒対策の推進について

カンピロバクター食中毒については、近年の事件数で約 30%、患者数で約 20%を占めており、飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉（内臓を含む。）を原因とする事件が多数を占めています。

また、平成 29 年 3 月 16 日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、飲食店業者に対して鶏肉の客への提供にあたって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要との議論がありました。

これらを踏まえ、その対策の推進について別添のとおり都道府県等衛生主管部局長あて通知しましたので、貴会会員において鶏肉への表示等により加熱の必要性を飲食店業者に伝達する取組みの推進が図られるよう御協力よろしく申し上げます。

生食監発 0331 第 3 号  
消食表第 193 号  
平成 29 年 3 月 31 日

各 

都 道 府 県
保 健 所 設 置 市
特 別 区

 衛生主管部 (局) 長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局  
生活衛生・食品安全部監視安全課長  
(公印省略)  
消費者庁食品表示企画課長  
(公印省略)

#### カンピロバクター食中毒対策の推進について

カンピロバクター食中毒については、飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉(内臓を含む。)を原因とする事件が多数を占めるため、平成 28 年 6 月 17 日付け事務連絡「飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導について」(厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課)等により関係事業者に対して指導をお願いしているところです。

今般、平成 29 年 3 月 16 日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、飲食店営業者に対して鶏肉の客への提供にあたって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要との議論を踏まえ、下記により対策の推進を図ることとしたので、御了知の上、関係事業者に対する周知及び指導を行うようお願いします。

なお、本件については別添のとおり、一般社団法人日本食鳥協会にも協力を依頼していることを申し添えます。

#### 記

- 1 食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者が当該鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を、「加熱用」、「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」等の表示や商品規格書への記載等(以下「加熱用」の表示等)を行うことにより、確実に情報を伝達するよう措置すること。
2. 飲食店において、生又は加熱不十分な鶏肉の提供が原因と特定又は推定(原因となった食事に含まれる場合を含む。)されるカンピロバクター食中毒が発生した際には、

再発防止の観点から次により対応し、必要に応じて公表するとともに、食中毒調査結果として厚生労働省に報告すること。

- (1) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われていない場合には、食鳥処理業者、卸売業者に対して、当該表示等の徹底について指導を行うこと。
- (2) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われている場合には、飲食店営業者に対して、加熱用の鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供の中止を直ちに指導するとともに、定期的に当該業者に対する重点的な監視を行う等厳正に対応すること。

# カンピロバクター食中毒 に対する取組



Ministry of Health, Labour and Welfare

1

# 食鳥肉における微生物汚染低減策の 有効性実証事業について



Ministry of Health, Labour and Welfare

2

# 平成29年度食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業

## 【目的】

- 国内外で実施又は提案されている食鳥肉におけるカンピロバクター等の微生物汚染低減策の有効性についての実証を行うため、平成29年度に希望する都道府県等において当該事業を行う。

## 【事業内容】

＜事業実施自治体は、以下の食鳥肉におけるカンピロバクター汚染低減策について実証＞

※効果の評価にあたっては、導入前後の「カンピロバクター数」のほか、汚染指標菌である「一般細菌数」、「大腸菌群数」を報告

○とたい又は中抜きとたいに使用する**次亜塩素酸ナトリウム以外の殺菌剤**



○生食を目的とした食鳥と体の**焼烙**、ササミ等の部分肉の**焼烙・湯引き**



確認

○上記以外の低減策として有効と考えられる方法がある場合については、その方法について実証する。

厚生労働省は、実証報告を取りまとめ、地方自治体の職員や食品等事業者の衛生管理に資する事例集を作成、普及を図る予定としている。



# 食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業（平成28年度）

## 参考

（平成28年度食鳥肉における微生物汚染低減策の有効性実証事業）

**4自治体（青森県、熊本県、宮崎県、鹿児島県で実施中）**

	青森県	宮崎県	熊本県	鹿児島県
事業内容	過酢酸製剤を用いた有効性実証事業  ※平成28年10月に食品添加物に指定	酸性化亜塩素酸ナトリウムを用いた有効性実証事業  ※平成28年10月に食品添加物に指定	次亜塩素酸水のうち、微酸性次亜塩素酸水(pH5.0~6.5)有効塩素10~80mg/kgを用いた有効性実証事業	① 指定添加物である亜塩素酸水を用いた有効性実証事業  ② 冷凍処理の有効性実証事業



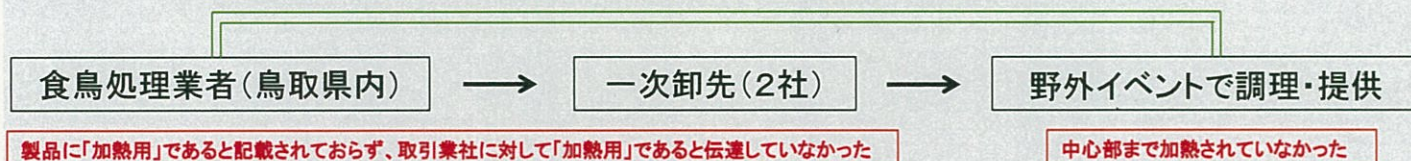
# カンピロバクター大規模食中毒 への対応



## カンピロバクター大規模食中毒事案の概要

・4月28日～5月8日に開催された野外イベント(東京都、福岡県)において、加熱不十分な鶏肉の寿司を原因とするカンピロバクター大規模食中毒が発生(患者数875名(江東区からの報告609名)(福岡市からの報告266名))。

### <鶏肉の流通経路>



### 原因(江東区、福岡市)

- 鶏肉は加熱不十分な状態※で提供。調理マニュアルも不在。  
→ 提供者のカンピロバクターのリスクに関する認識不足。

※鶏肉の寿司:提供直前に簡単な湯通しのみ

### 食鳥処理業者(調理・提供者)に対する指導内容(鳥取県)

- 今後、同様の製品を作る際には、十分に加熱(中心温度75℃以上で1分以上)すること。
- 取引先に対しても、「加熱用」とあることを改めて周知徹底すること。



# 厚生労働省の対応①

## 「肉フェス」で大規模食中毒発生

・4月28日～5月8日に全国5会場で開催された「肉フェス」のうち、お台場と福岡の2会場で鶏肉の寿司を原因とする大規模食中毒が発生（患者数875名（江東区からの報告609名）（福岡市からの報告266名））。

### ① カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)の改正(平成28年6月2日更新)

- ・厚生労働省における鶏肉の安全性の向上に関する取組について追記
- ・厚生労働科学研究等における新たな知見について追記

### ② 飲食店事業者向けリーフレット「カンピロバクターによる食中毒を予防しましょう」の作成

夏期一斉取締り等で、飲食店において鶏肉を生食用や加熱不十分な状態で提供しないよう重点的な監視指導をお願いするとともに、関係業界にも情報提供し協力を要請



Ministry of Health, Labour and Welfare

# 厚生労働省の対応②

### ③ 消費者向けリーフレットの作成

- 安全な家庭調理の心得:「新鮮だから安全ではありません!!」の作成
- 飲食店での外食時にも要注意:「生・半生・加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています!!」

### ④ 厚生労働省twitterで配信:毎週水曜日に食中毒注意喚起ツイート(内容)

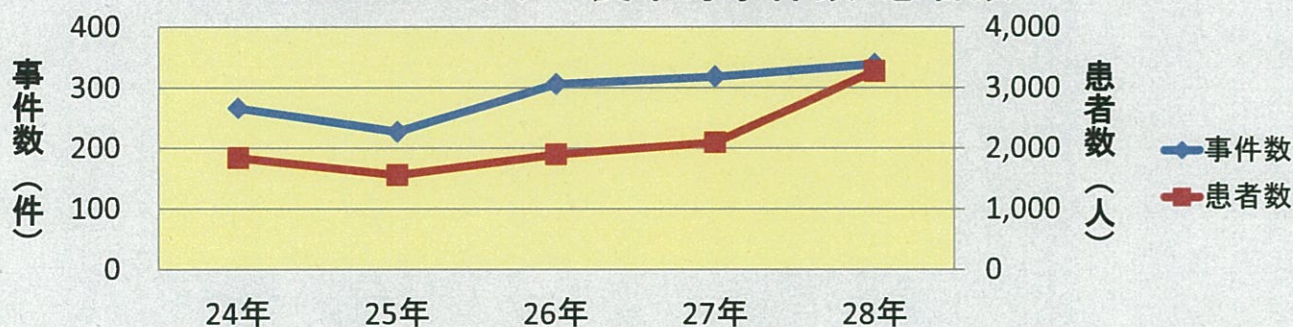
【鶏肉は中心部まで、しっかり加熱して食中毒を防ごう!】生・半生・加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています。「新鮮だから安全」ではありません! くわしくはこちら  
→<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>



Ministry of Health, Labour and Welfare

# カンピロバクター食中毒発生状況

## カンピロバクター食中毒事件数・患者数



## 飲食店におけるカンピロバクター食中毒事例(平成28年)

	件数	割合 (%)
全体	339	-
飲食店事例	280	82.6
飲食店事例のうち生または加熱不十分な鶏肉・鶏内臓の提供があった事例(推定を含む)	195	(飲食店事例における割合) 69.6

(食中毒詳報より)



## 今後の取組について

食鳥処理場で処理された鶏肉における、卸売業者、飲食店等への「加熱用」である旨の伝達の実施状況について(食鳥生産県からの聞き取り状況)

A県	B県	C県	D県
<b>大規模食鳥処理場</b> (小規模認定食鳥処理場についても数業者のみ確認)	<b>大規模食鳥処理場</b> (B県内5業者について確認)	<b>大規模食鳥処理場</b> (県内全10業者について確認)	<b>大規模食鳥処理場</b> (県内全12業者について確認)
○直接印字するか、製品説明書に「加熱用」、「加工用」とするか「加熱してお召し上がりください」等と表示されている。	○加熱用の表示あり →1業者 ○使用上の注意として加熱してお召し上がりくださいと記載 →3業者 ○記載なし(規格書に調理方法として加熱してお召し上がりくださいと記載あり) →1業者	○加熱用の表示あり C県の作成している「生食用食鳥肉の衛生対策」では、飲食店営業者は生食用食鳥肉については加工基準目標に基づき加工されたことを確認した上で取引する、としている。	○加熱用の表示あり →11業者 ○生食用には使用しないでくださいと記載 →1業者 D県の作成している「生食用食鳥肉等の安全確保について」中に表示基準目標を記載しており生食用である旨、また食鳥処理場名等記載することとしている。



食鳥関係業界と連携しながら、食鳥処理後の「加熱用」の鶏肉について、飲食店までの販売の過程において「加熱用」である旨の伝達を徹底するよう指導する。

