

名古屋市における カンピロバクター食中毒対策について

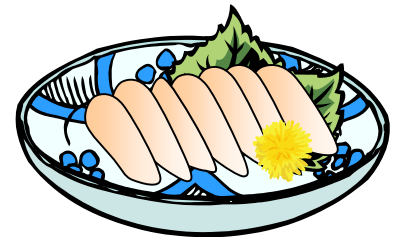
令和4年12月3日(土)
名古屋市保健所健康部食品衛生課

カンピロバクター食中毒防止 に向けた取組みについて

市内で発生した食中毒事例について

<事例概要>

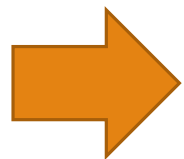
- 市内の居酒屋を利用した13名のうち11名が、
食事の1日後から下痢・腹痛・発熱等を発症しました。
- 患者の便からカンピロバクターが検出されました。
- 患者グループは『鶏肉のタタキ』※を含む料理を食べていました。
(※熱湯にくぐらせ、すぐに冷水でしめたもの。)
- 包丁・まな板の使い分けが徹底されていませんでした。
- 手洗いの方法について、一部不適切な点が見られました。



市内の食中毒事例から学ぶ

<原因究明及び対策①>

鶏肉の加熱不足により、原料肉に付着していたカンピロバクターが殺菌されず残存したことが原因と考えられました。

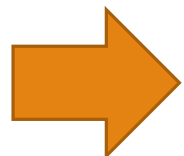


鶏肉は中心部まで十分に加熱しましょう！



<原因究明及び対策②>

原材料等から手指や調理器具を介し、加熱後の食品等への二次汚染を引き起こした可能性も考えられました。



手指や包丁、まな板などは十分に洗浄・消毒しましょう！

令和4年度名古屋市食品衛生監視指導計画

<重点事項>

○HACCPに沿った衛生管理の指導・助言等

○カンピロバクター食中毒防止対策の強化

○リスクコミュニケーションの充実

カンピロバクターによる 食中毒防止対策期間

＜実施期間＞ 令和4年5月～12月

対象者	実施内容
事業者	鶏肉の取扱施設を重点的に監視指導 →中心部まで十分な加熱の徹底 →衛生的な取扱いによる二次汚染の防止
消費者	若年層や社会人を中心に啓発 →鶏肉の生食等による食中毒の発生状況の周知 →飲食店利用時は十分に加熱された鶏肉を選ぶよう啓発

食の安全に関するお困りごとはお住まいの区の保健センター窓口へご相談ください。

アンケート結果について

対象：食の安全・安心モニター133名

鶏刺し、たたきや霜降り、レバーや砂肝の刺身を
食べたことがある人（過去1年以内）



24人

知っていた	知らなかった
16人	8人

カンピロバクター
食中毒を知る

『これからは食べない』

10代 20代 30代 40代 50代 60代

ご清聴ありがとうございました

