

テーマ

【カンピロバクター食中毒について】

調査期間

令和8年2月4日から令和8年2月10日まで

担当課

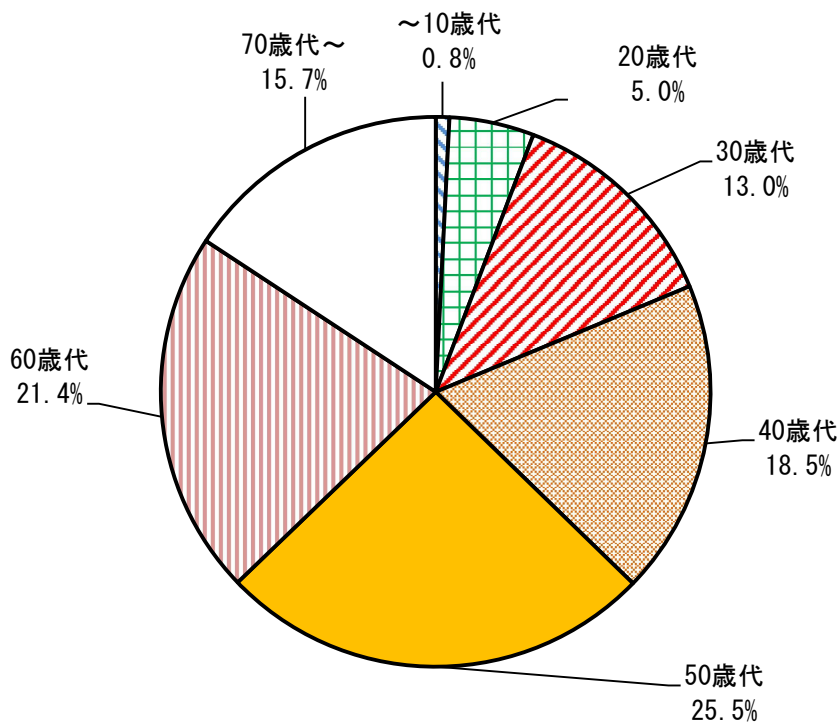
健康福祉局食品衛生課

回答者数

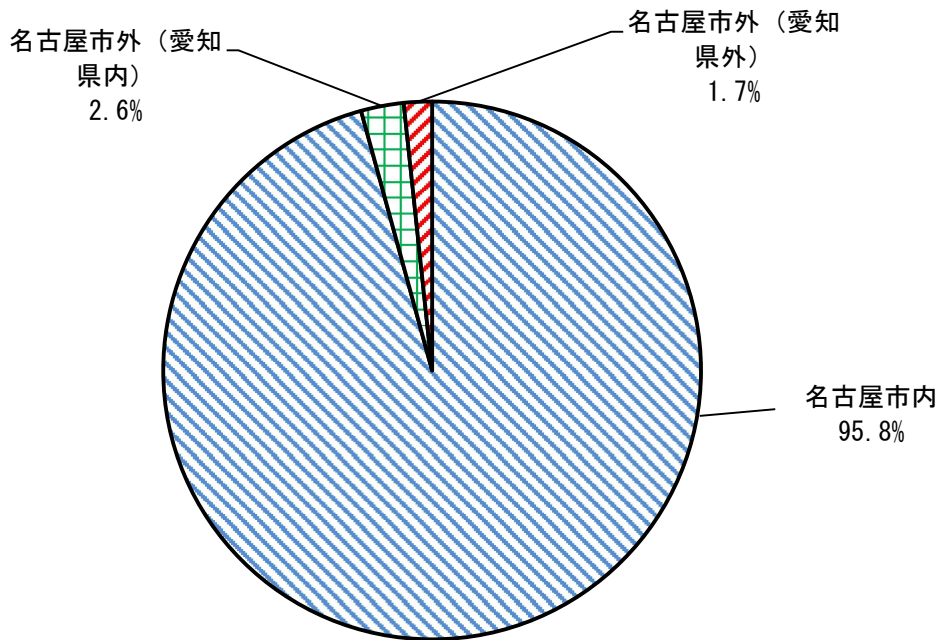
1,366 人

属性

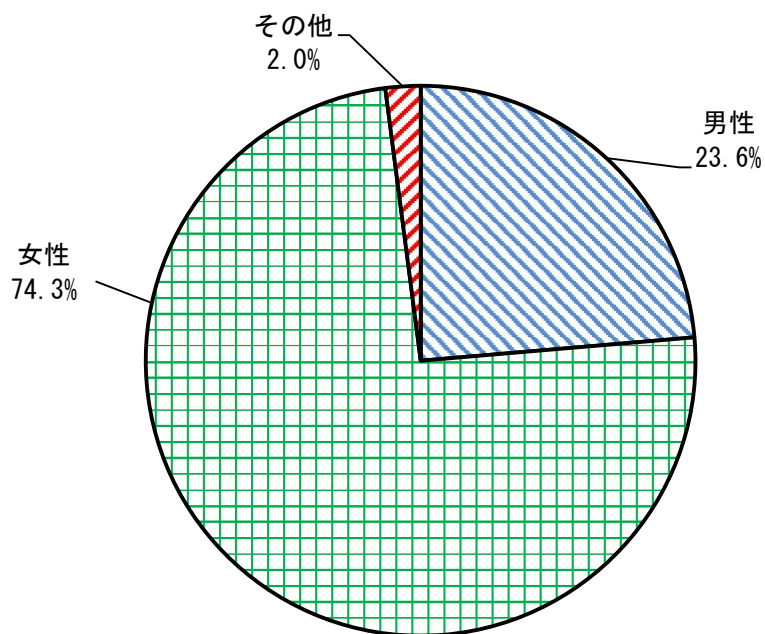
年齢	回答数	比率
～10歳代	11	0.8%
20歳代	68	5.0%
30歳代	177	13.0%
40歳代	253	18.5%
50歳代	349	25.5%
60歳代	293	21.4%
70歳代～	215	15.7%



住居地	回答数	比率
名古屋市内	1,308	95.8%
名古屋市外（愛知県内）	35	2.6%
名古屋市外（愛知県外）	23	1.7%



性別	回答数	比率
男性	323	23.6%
女性	1015	74.3%
その他	28	2.0%



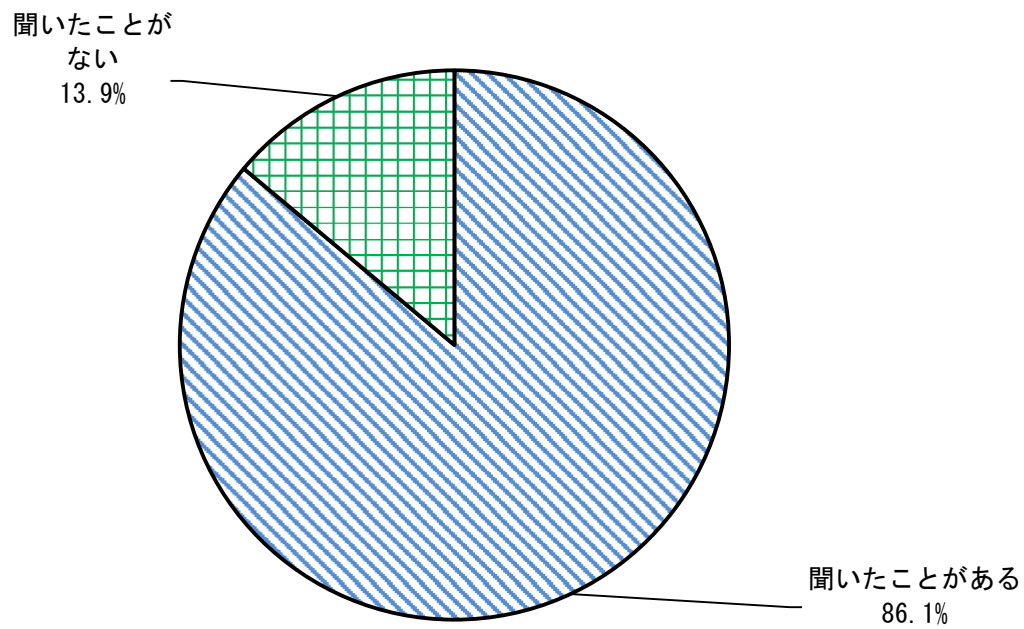
質問

単一回答

Q4. 食中毒の原因菌となる「カンピロバクター」という菌の名前を聞いたことがありますか。

回答者数 1,366 人

選択肢	回答数	比率
聞いたことがある	1,176	86.1%
聞いたことがない	190	13.9%



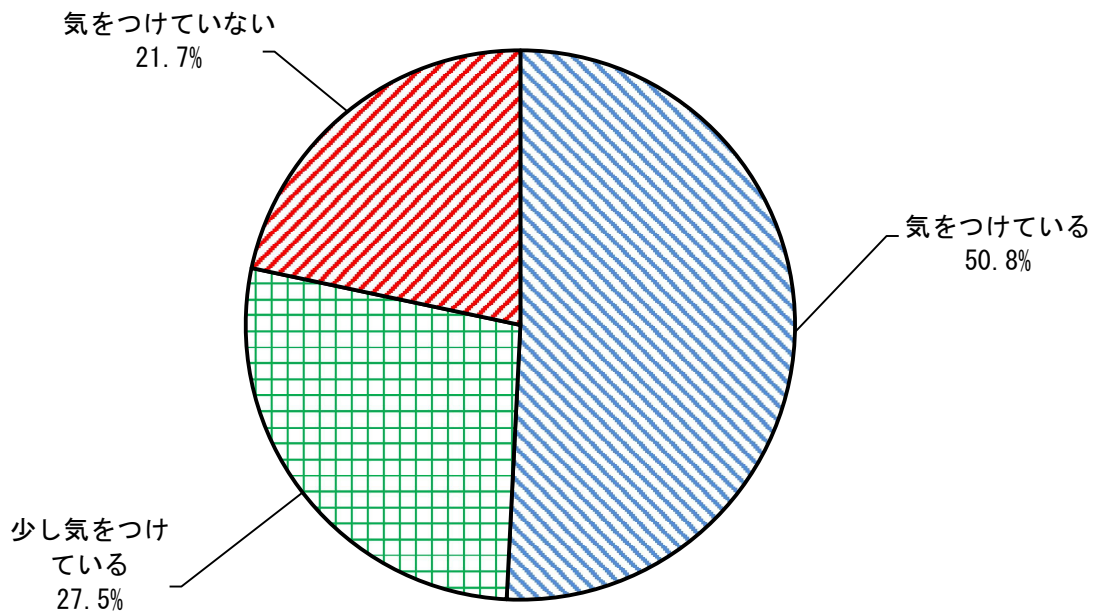
質問

単一回答

Q5. あなたは、カンピロバクター食中毒（カンピロバクターという細菌が原因で起こる食中毒の一種）について気をつけていますか。

回答者数 1,366 人

選択肢	回答数	比率
気をつけている	694	50.8%
少し気をつけている	376	27.5%
気をつけていない	296	21.7%



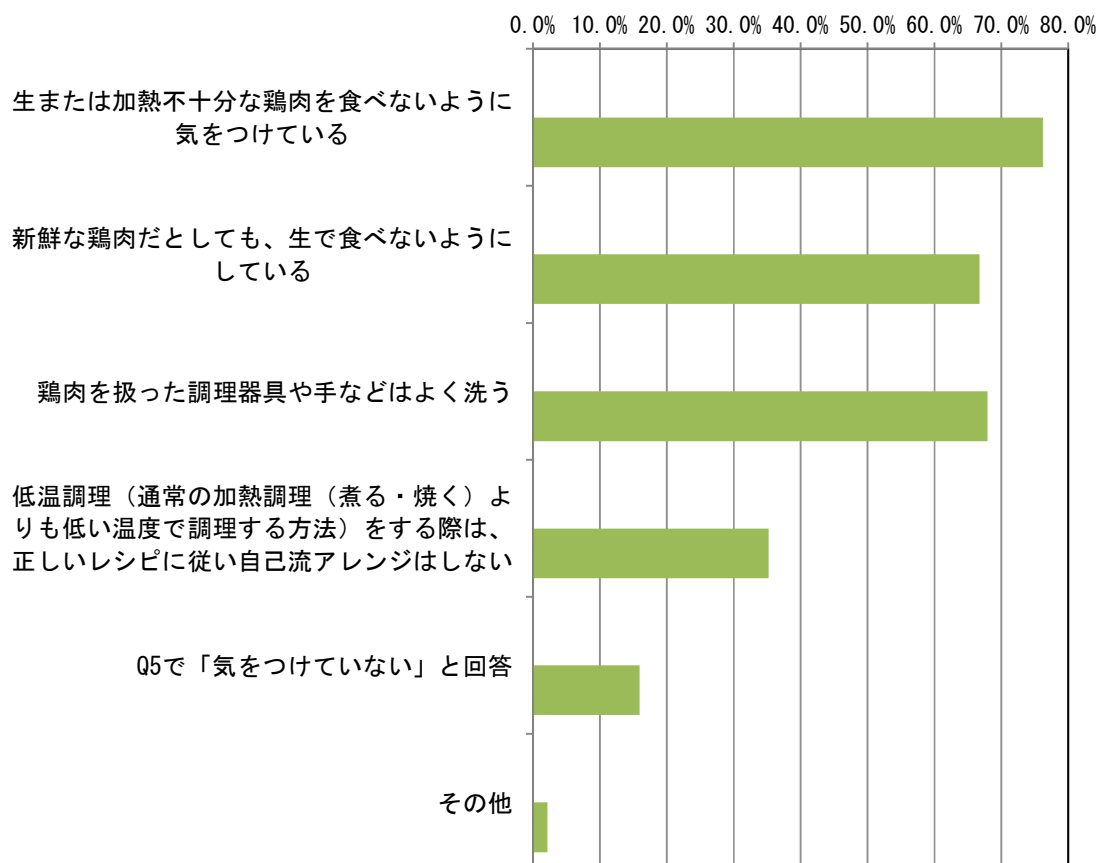
質問

複数回答

Q6. カンピロバクター食中毒について気をつけていることは何ですか。（複数回答可）

回答者数 1,366 人

選択肢	回答数	比率
生または加熱不十分な鶏肉を食べないように気をつけている	1,041	76.2%
新鮮な鶏肉だとしても、生で食べないようにしている	912	66.8%
鶏肉を扱った調理器具や手などはよく洗う	928	67.9%
低温調理（通常の加熱調理（煮る・焼く）よりも低い温度で調理する方法）をする際は、正しいレシピに従い自己流アレンジはしない	481	35.2%
Q5で「気をつけていない」と回答	218	16.0%
その他	29	2.1%



質問

Q7. (Q6で「その他」と回答された方にお聞きします。) 気をつけていることについて、具体的にご記入ください。

【抜粋】

- ・ 鶏肉はよく火をとおす
- ・ 鶏肉を購入したらポリ袋で包んで持ち帰る
- ・ 鶏肉は洗わない
- ・ 包丁やまな板を使い分けている
- ・ サラダなど生で食べるものを先に調理してから鶏肉を調理する
- ・ 鶏肉を切った後の調理器具は熱湯などで消毒している
- ・ 加熱不十分な肉を提供する飲食店へ行かない

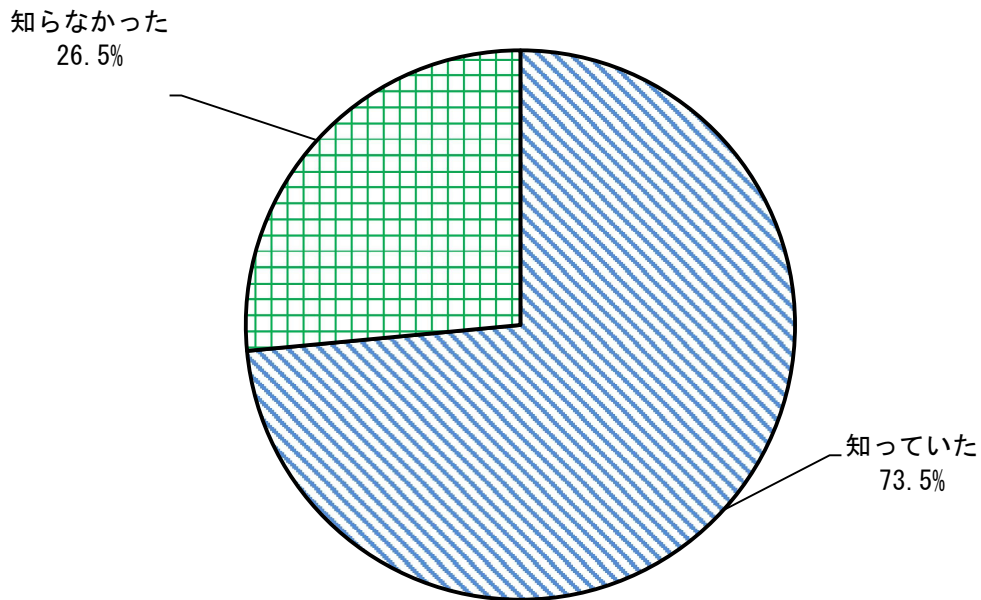
質問

単一回答

Q8.生の鶏肉を中心部まで加熱することが、カンピロバクター食中毒を予防する上で大切であることを知っていましたか。

回答者数 1,366 人

選択肢	回答数	比率
知っていた	1004	73.5%
知らなかった	362	26.5%



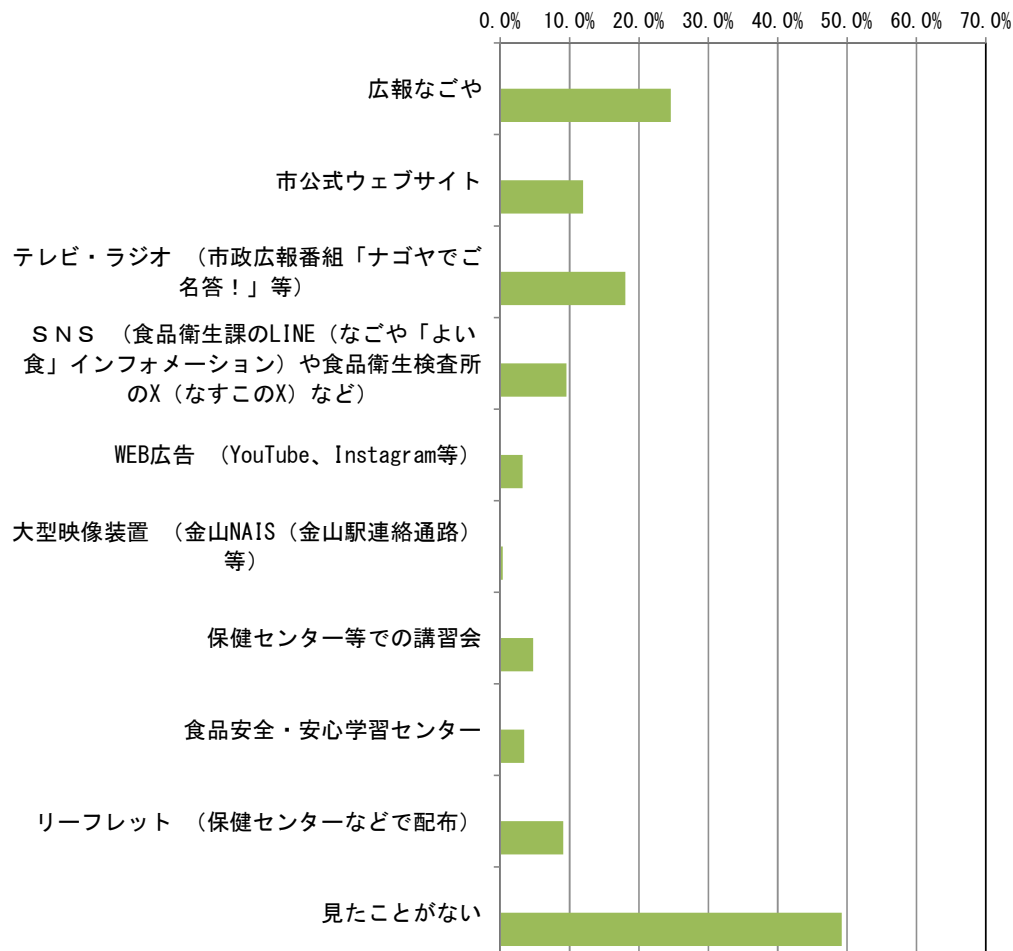
質問

複数回答

Q9.本市のカンピロバクター食中毒予防に関する広報や注意喚起について、見たことがあるものを選んでください。（複数回答可）

回答者数 1,366 人

選択肢	回答数	比率
広報なごや	336	24.6%
市公式ウェブサイト	163	11.9%
テレビ・ラジオ（市政広報番組「ナゴヤで名答！」等）	246	18.0%
SNS（食品衛生課のLINE（なごや「よい食」インフォメーション）や食品衛生検査所のX（なすこのX）など）	130	9.5%
WEB広告（YouTube、Instagram等）	44	3.2%
大型映像装置（金山NAIS（金山駅連絡通路）等）	5	0.4%
保健センター等での講習会	65	4.8%
食品安全・安心学習センター	47	3.4%
リーフレット（保健センターなどで配布）	124	9.1%
見たことがない	673	49.3%



質問

Q10. 本市のカンピロバクター食中毒予防に関する広報や注意喚起などの取組みへのご意見をお聞かせください。

【抜粋】

- ・これからも食中毒予防に関する広報を続けて欲しいです。
- ・さまざまな食中毒や、食品の取扱いについて根気よく啓発活動する事が大切と思う。頑張ってもらいたい。
- ・忘年会や新年会など飲み会が増える時期の定期的な注意喚起は有効だと思う
- ・予防することで防ぐ事が出来るので、これからも注意喚起してください。
- ・スーパーで掲示されてると目に入りやすいです。
- ・具体的に生の状態と充分加熱された状態の写真とかがあればわかりやすい
- ・提供しているお店への指導を強化できると良いと思う
- ・居酒屋での発生が多いと聞きます。消費者への注意喚起だけではなく、飲食店への指導もよろしくをお願いします。
- ・「カンピロバクターに注意！」が最初に目に飛び込んできても、カンピロバクターそのものが何であるか知らないと、内容が届かないと思う。
- ・身近でとても怖いので、具体的な予防の方法を学校や職場の食堂やスーパーなどでもう少し注意喚起があってもと思います。
- ・子供やお年寄りが感染したら、かなり大変だと思います。予防法もいいですが、感染するとこんな症状がでてとても重症なことになるとアピールするのもよいと思います。
- ・カンピロバクターと言う菌を初めて知りました。家族にも話をして注意していきたいと思います。
- ・今回初めて知りました。鶏肉はよく食べますが、基本きちんと火は通しているつもりだったのですが、せっかく知るきっかけを頂いたのでこれからは意識して料理をしていこうと思います。
- ・子供たちにも学校などで注意喚起をして頂きたいと思います。
- ・危険であることが、もっと一般消費者の間に浸透すると良いと思います。頑張ってください。