

～松山市における

カンピロバクター食中毒の

現状と対策～



松山市保健所

生活衛生課

愛媛県内におけるカンピロバクター食中毒 発生状況(過去5年間)

年度	愛媛県 件数	松山市 件数	計	原因食品	他に提供された食品 あるいは原因
H21	1	1	2	牛生レバー(推定) 夕食※	会席料理 鶏生レバー、鶏タタキ、他加熱品
H22	1	0	1	夕食※	ホテルの飲食店
H23	2	0	2	夕食※ 焼肉料理※	牛生レバー、焼肉(牛・鶏肉) 調理時の加熱不足
H24	1	0	1	給食※	食肉の加熱不足、調理器具 の不衛生な管理
H25	1	1	2	夕食※ 夜提供の食事※	鶏刺、鶏タタキ、焼肉(豚・鶏肉) 鶏ユッケ、鶏刺、他加熱品

カンピロバクター食中毒の特徴

【現場における状況】

- 発見（届出・通報）されにくい！
- 食中毒との判断（施設の特定）が極めて難しい！

【食中毒調査】

食中毒(疑)の探知

- ①市民等から
- ②施設等から
- ③医師からの届出(法的義務)

保健所の調査

- 1.疫学調査:有症者及び健康者の聞き取り(発症状況、行動、喫食等)
- 2.施設調査:利用者、原材料、調理、衛生状況
- 3.検査:検便、拭き取り、食品

総合判定

有症苦情等

食中毒

営業停止
公表

カンピロバクター食中毒の判断が難しい理由

◎時間の経過：事件探知時にはすでに相当時間経過

⇒ 記憶が曖昧

⇒ 施設等の状況が変化

◎病院受診：抗生物質投与済み

⇒ 細菌検査で病原菌不検出

◎発症者数が少ない(1グループ、少人数)場合が多い

⇒ 喫食・行動の共通性が高い

◎流通している食肉等の汚染率が高い

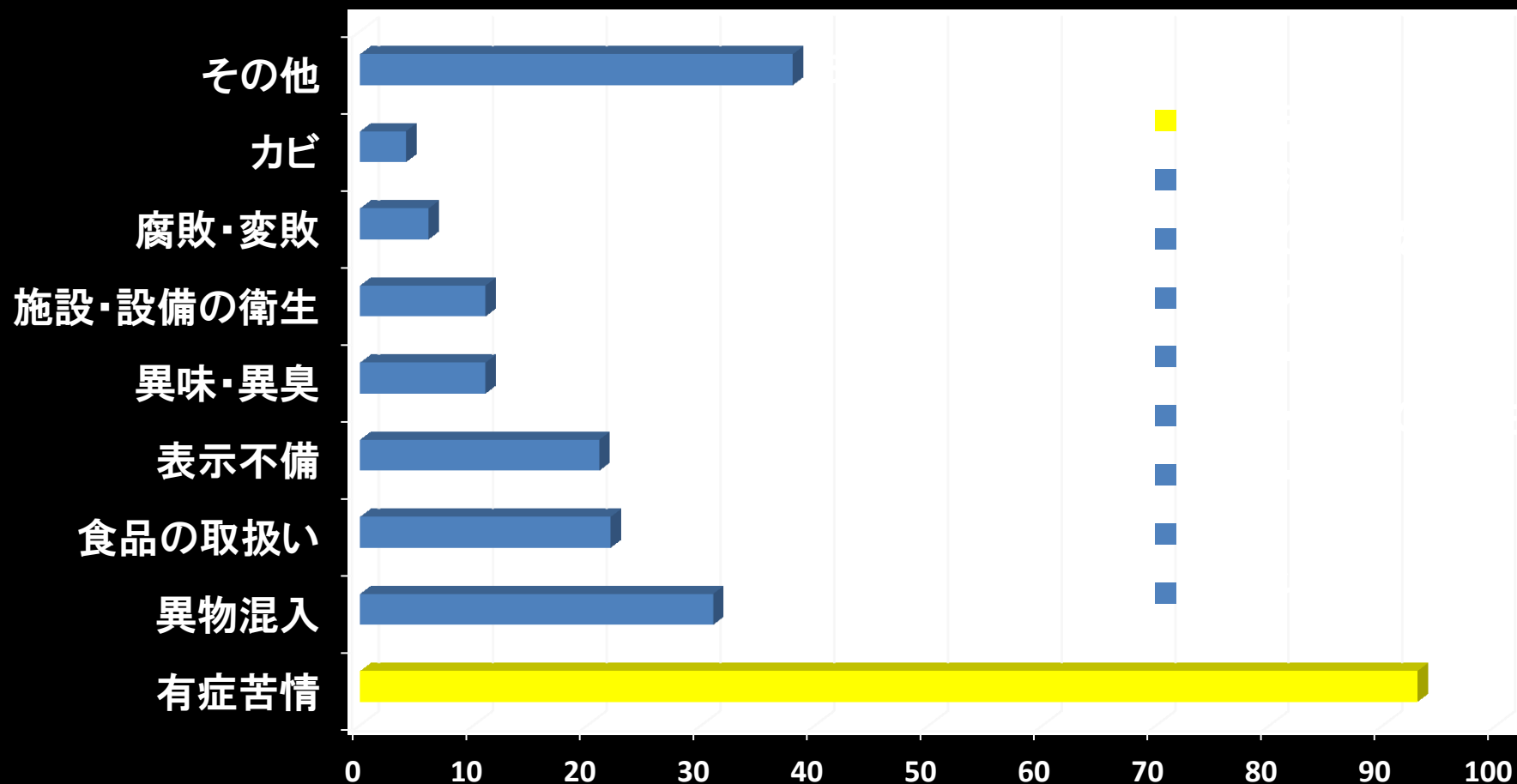
⇒ 施設の特定困難(複数施設利用の場合)

※家族内の発症 ⇒ 家庭内での食肉(特に鶏肉)の取り扱い

松山市における苦情処理の実績 (H25年度)



苦情内容内訳(n=237)



松山市内におけるカンピロバクターによる有症苦情事例 (※有症苦情(食中毒事件とは断定できなかった事例)：H21-H25)

- 発生件数：4件
- 飲食店内訳：焼肉店2、焼鳥店1、居酒屋1
- 提供された疑わしい食品
 - 牛レバ刺し、牛ユッケ
 - 鶏レバ刺し、鳥わさ

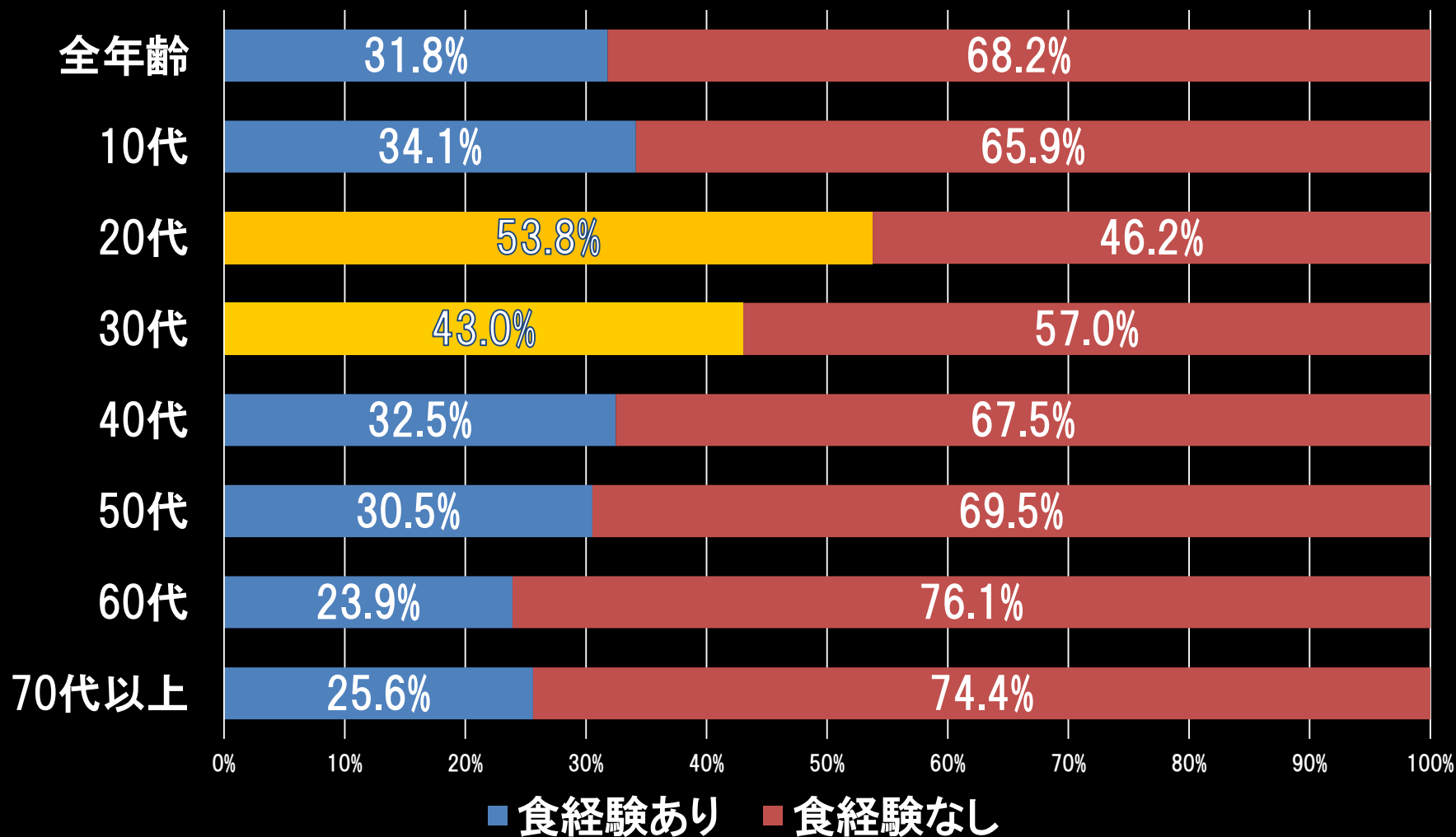


肉の生食だけが原因とは限りません！

- 家庭でのバーベキュー等肉料理の影響
- 家庭での食肉の取り扱い不備による二次汚染の影響

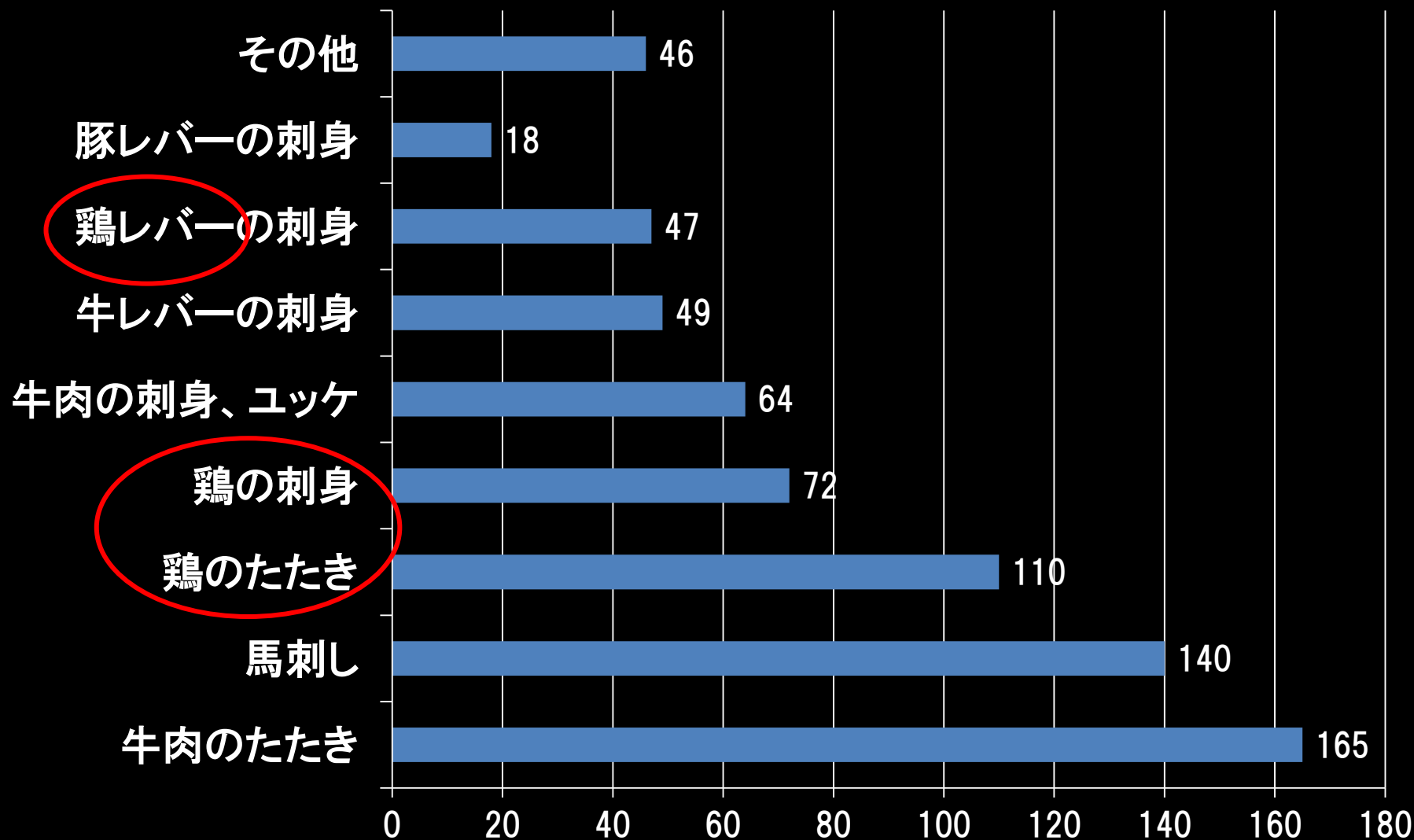
H25食の安全に関するアンケート調査①(松山市実施)

年代別の生肉喫食割合



H25食の安全に関するアンケート調査②（松山市実施）

今まで食べたことのある生肉の種類(n=1219 複数回答)



松山市における具体的な取組(H25)

※肉の生食の危険性、肉の二次汚染(取扱い不備)による啓発強化※

(1)営業者に対する衛生教育の強化

- 講習会実績:54回・3,237名
- 文書啓発（生肉、二次汚染防止）： 369施設
- 監視指導の強化:生食用食肉の指導として234施設を監視
- 市ホームページへの掲載

(2)消費者への啓発

- 講習会実績:37回・1,052名(うち高校・大学生対象:5回・510名)
- はなみずきセンター祭りにおける啓発(H26)（1日・127名）
- 市広報紙への掲載:1回(バーベキュー食中毒予防)
- 市ホームページへの掲載