

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

平成30年8月20日（月）
名古屋市保健所健康部食品衛生課
土本 隼

食品衛生に関する業務について

食品関連施設への監視指導

食品等の製造、加工から流通、調理、販売に至るまでそれぞれの段階の食品関連施設に対し、食品衛生監視員が監視指導を行います。



飲食店における監視指導の様子

施設や食品に応じた監視指導

- 弁当・仕出し等衛生対策
- 輸入食品の衛生対策 など

季節に応じた監視指導

- 夏季食品衛生対策
- 年末食品衛生対策 など

食品の検査

過去の違反等発見状況や食品の特性を踏まえ、計画的に収去検査（抜き取り検査）を実施し、違反食品等の効果的な発見、排除に努めています。

＜検査の種類＞

- ・ 微生物検査
- ・ 食品添加物検査
- ・ アレルゲンの検査
- ・ 放射性物質の検査 など



食品検査の様子

食品に関する苦情・相談対応

市民からの食品に関する苦情や相談を受付

- ・ 食品を食べて体調を崩した
- ・ 異物（虫、髪の毛など）が食品に混入していた
- ・ 店舗等での不衛生な取扱いをしていた など



調査を行い
原因究明と再発防止を指導

消費者への啓発活動

保健センターにおける講習会など

- 両親学級（パパママ教室）や乳幼児健診などでの啓発
- 「広報なごや」やリーフレット等を活用した啓発

食品安全・安心学習センター事業

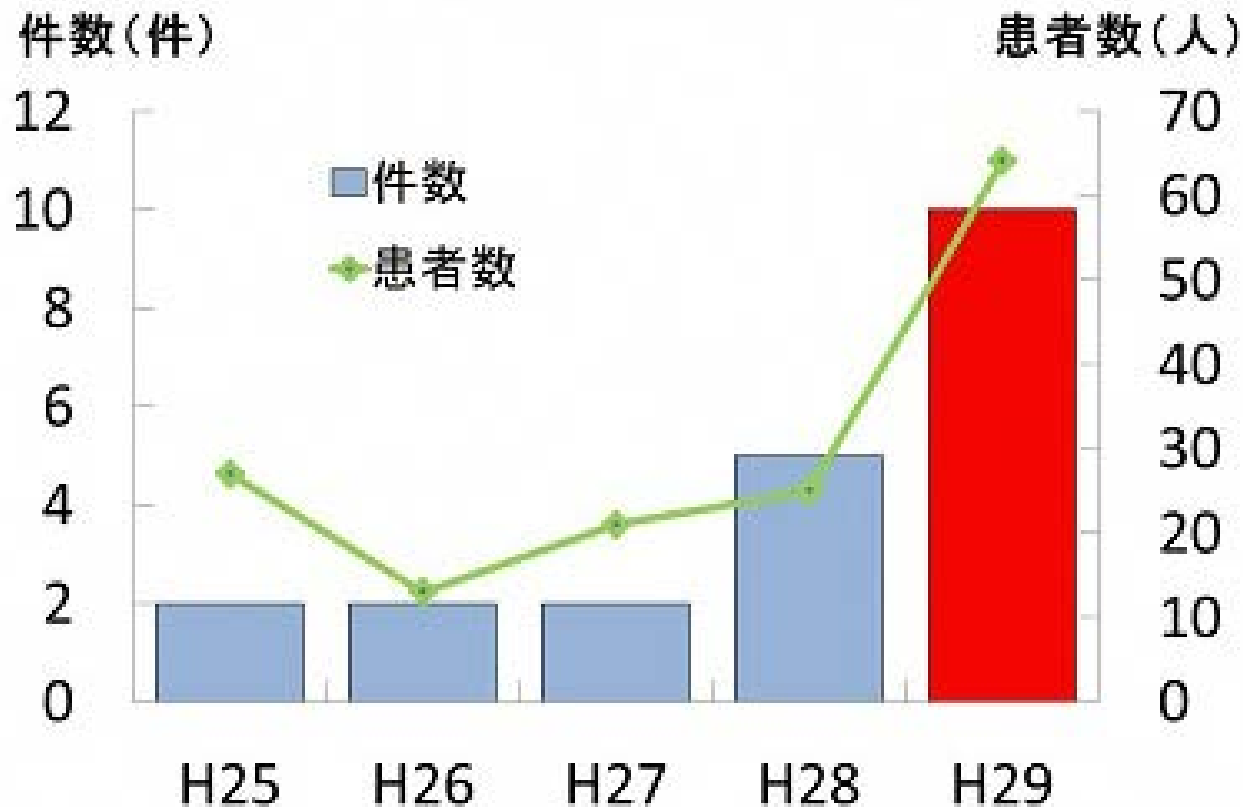
- 食品中の放射性物質や添加物などの講座
- 監視指導や検査が行われる現場の見学



食品安全・安心学習センター事業の様子

カンピロバクター食中毒防止 に向けた取組みについて

カンピロバクター食中毒発生状況（市内）



平成 29 年は…
事件数・患者数ともに 5 年間で最多！

カンピロバクター食中毒発生状況（市内）

発生月	原因施設	生又は半生の鶏肉料理
3月	飲食店	鶏刺し盛合せ
4月	飲食店	ささみカルパッチョ
5月	飲食店	ささみ串焼き（半生）
5月	飲食店	鶏刺し盛合せ
5月	飲食店	鶏肉のタタキ
6月	その他	—
8月	飲食店	鶏肝臓の湯引き
9月	販売店	鶏刺し盛合せ、鶏むね肉
9月	飲食店	鶏刺身、鶏サラダ
10月	飲食店	鶏刺し盛合せ

**10件のうち9件で
生又は半生(加熱不十分)の鶏肉が提供！**

食肉の生食等を原因とする患者について

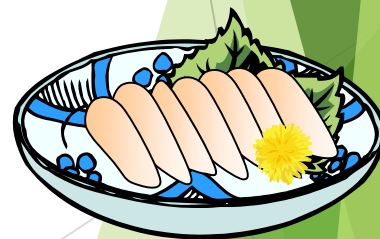
		25年	26年	27年	28年	29年	合計
全体の患者数		27人	13人	21人	25人	60人	146人
20歳代	患者数	13人	8人	20人	17人	25人	83人
	割合	48%	62%	95%	68%	42%	57%

**20歳代が半数以上を占めている！
全体の95%を占める年もある！**

市内で発生した食中毒事例について

<事例概要>

- 平成29年5月、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。

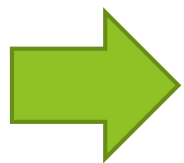


鶏肉は中心部まで十分に加熱しましょう！



<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！

平成30年度名古屋市 食品衛生監視指導計画

＜重点事項＞

○食品衛生法等改正に伴うHACCP制度化等への対応

○食中毒防止対策の強化

・ カンピロバクターによる食中毒防止対策 など

○食品表示法に基づく適正表示の推進

○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 食中毒防止キャンペーン

＜実施期間＞ 平成30年5月～9月

対象者	実施内容
事業者	<u>鶏肉の取扱施設を重点的に監視指導</u> →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	<u>若年層や社会人を中心に啓発</u> →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

事業者向けリーフレット

鶏刺しや鶏しもふり、鶏タタキなど、
生又は半生の鶏肉料理を扱う事業者の方へ

カンピロバクター食中毒が、 名古屋市で多発しています！

平成29年は**事件数・患者数ともに5年間で最多！**
(H25~H29)

その多くが**生又は半生(加熱不十分)の鶏肉料理**を提供！

カンピロバクター食中毒発生状況(市内)

発生日	原因施設	生又は半生の鶏肉料理
3月	飲食店	鶏刺し盛合せ
4月	飲食店	ささみカパッパ
5月	飲食店	ささみ半熟さ(半生)
5月	飲食店	鶏刺し盛合せ
5月	飲食店	鶏肉のタタキ
6月	その他	-
8月	飲食店	鶏肝臓の温引き
9月	販賣店	鶏刺し盛合せ、鶏ささみ
9月	飲食店	鶏刺し、鶏サッパ
10月	飲食店	鶏刺し盛合せ

鶏肉や鶏の内臓は、

加熱不十分な鶏肉が提供されて
これだけ食中毒事件が起きたんだね！

「新鮮だから生で食べられる」は間違い！
「肉の表面を加熱すれば大丈夫」は間違い！
裏面で詳しく...

「新鮮だから生で食べられる」は間違い！

今まで、食中毒はなかったし、朝晩きで新鮮だから生で食べていたけど...

事業者の方が誤解しないように正しい知識を伝えよう！

カンピロバクター汚染率※1

品名	汚染率
鶏ささみ	47%
鶏もも肉	67.4%
鶏ささみ	42%
鶏もも肉	40%

※1 カンピロバクターの汚染率は、それぞれ異なる調査結果を基に記載しています。
※2 鶏肉は必ず「食品衛生法」に基づいて加熱処理を行う必要があります。
※3 厚生労働省「カンピロバクター食中毒予防のために」(H28.8.1)

半生(加熱不十分)の鶏肉料理に菌は残る！

鶏肉の表面を焼いたタタキや、湯引きしたしもふりは大丈夫だと思ったのに...

生の状態	しもふり・タタキ	中心部を75℃1分加熱
鶏ささみ		
鶏レバー		

鶏ささみの加熱実験では、15秒間の湯通しを行っても、カンピロバクター検出されました。
肉の内部に菌が入り込むため、鶏肉は中心部の色が変わるまで、十分に(75℃1分以上)しましょう！

半生(加熱不十分)な鶏肉料理の提供をやめ、中心部まで十分に加熱し、安全でおいしく提供しましょう！

名古屋市健康福祉局・保健所
このリーフレットは、古紙パルプを資源再生に活用しています。
(※4月より、保健所は保健センターに変わります。)

消費者向けリーフレット

居酒屋など飲食店を利用する方へ

カンピロバクター食中毒が 名古屋市内の飲食店で多発しています！

平成29年、事件数・患者数が5年間で最多！
(H25-H29)

その多くが生又は半生の鶏肉料理です

写真や図を入れると
視覚的に分かりやすいね！

月	発生場所	鶏肉料理
6月	その他	—
8月	飲食店	鶏肝臓の湯引き
9月	販売店	鶏刺し盛合せ、鶏ささみ
9月	飲食店	鶏刺し、鶏サラダ
10月	飲食店	鶏刺し盛合せ

飲食店で生や半生の鶏肉料理は避け、
中心部まで十分に加熱した
鶏肉料理を選びましょう！

生又は半生の鶏肉料理の例

加熱した鶏肉料理の例

「新鮮だから生で食べられる」はまちがいです！
加熱した料理を安全においしく食べましょう！

詳しくは、名古屋市のウェブサイトに掲載しています。

ご家庭でお肉を調理する際には…

お肉は十分に加熱して 安全に食べましょう！

生の状態

しもふり・タタキ

中心部を75℃1分加熱

鶏ささみ

鶏レバー

鶏ささみと鶏レバーの加熱実験では、中心部の温度が75℃に達し、肉の色が白くなり、臭いもなくなりました。

☑ 鶏肉以外にも、牛や豚などの生肉に食中毒を引き起こす細菌などが付着していることがあります。お肉や食肉調理品（メンチカツ、ハンバーグなど）は、中心部の色が変わるまで、十分に加熱（75℃1分以上）しましょう！

☑ 生のお肉に触れた手や包丁、まな板から細菌などが移るため、手や包丁、まな板などは十分洗浄・消毒しましょう！

細菌などが付着したお肉 → 細菌などが包丁・まな板・手指に付着 → 生野菜などを二次汚染 → 食中毒の原因に!!

生や加熱不十分のお肉による食中毒の主な原因菌・ウイルス

カンピロバクター	E型肝炎ウイルス
鶏、牛、豚、ペット、腸管内に存在する。鶏肉の汚染率は高い。食中毒として、腹痛、下痢、嘔吐、発熱、リンパ節腫大、呼吸器症状などがある。	◆ 豚、鹿、猪などの肝臓や筋肉に存在する。 ◆ 感染しても症状が出ないことが多い。重症化すると死に至ることもある。
死に至る	
〔潜伏期間〕 2～7日（平均3～5日）	〔潜伏期間〕 15～50日（平均6週間）
〔主な症状〕 激しい腹痛、下痢（血便も）、発熱	〔主な症状〕 発熱、腹痛、倦怠、食欲不振

平成30年5月 名古屋市保健所・保健センター

このリーフレットは、各自治体のウェブサイトに掲載されています。

飲食店でどんな商品を選ぶと
良いか○×料理をチェック！

学生向けリーフレット

学生さん・飲み会幹事さん

飲み会での食中毒に気を付けて！



平成29年、名古屋市内の飲食店で、
生又は半生の鶏肉料理が提供された
食中毒が多発しました！



楽しい飲み会
だったのに...



食中毒

実際に名古屋市であった食中毒事例

居酒屋で鶏肉のタタキやしもふりを食べた大学生ら46名中32名が、
食事の2日後から下痢、腹痛等の
症状を発症しました。
患者の検便から**カンピロバクター**
が検出されました。

飲食店で生や半生の鶏肉料理は避け、
**中心部まで十分に加熱した
鶏肉料理を選びましょう！**



鶏刺し 鶏しもふり 鶏レバ刺し



生又は半生の鶏肉料理の例



加熱した鶏肉料理の例

「新鮮だから生で食べられる」はまちがいです！
加熱した料理を安全においしく食べましょう！



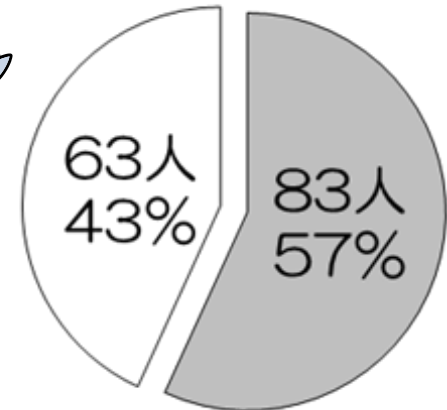
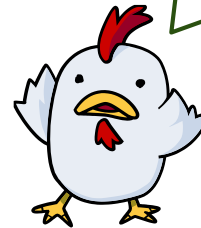
詳しい情報は、名古屋公式ウェブサイトに掲載しています。

平成30年4月 名古屋市保健所・保健センター

飲み会の幹事をやるときは、
メニューの確認をしよう！



若年層は患者が多いから
特に啓発が必要なんだね！



■ 20歳代の患者

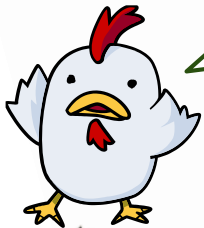
□ 20歳代以外の患者

平成25年～29年の食肉の生食等を
原因とする食中毒患者数

啓発用うちわの作成



赤い！インパクトがある
デザインだね！



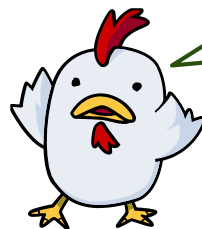
仰ぐたびに啓発内容が
飛び込んでくるね！



オアシス21における啓発活動



啓発活動の様子が、
テレビでも放映されたよ！



オアシスの来場者500人に
啓発用うちわを配布したよ！



食の安全・安心に関する情報提供

○名古屋市公式ウェブサイト（食の安全・安心をめざして）

<http://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-0-0-0-0-0-0-0.html>

食中毒関連情報、自主回収情報、講習会の案内など食の安全に関する情報を掲載しています



なごや 食の安全

検索



○なごや「よい食」メール

食中毒予防や食の安全に関する読み物
食品衛生自主管理認定施設の紹介
食中毒警報などの発令情報
などを、メールマガジンで配信

毎週配信中！
登録はホーム
ページから♪



ご清聴ありがとうございました！

