



City of Nagoya

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3年3月24日（水）
名古屋市保健所健康部食品衛生課

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
取去検査（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

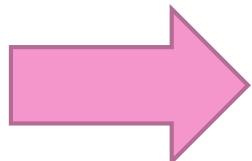


食品検査の様子

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）

発生年月	原因施設	主な提供メニュー
H31 ・ R元	2月	飲食店 鶏ハツ刺し
	5月	飲食店 鶏刺し
	5月	飲食店 焼肉
	5月	飲食店 ささみ霜降り、 加熱不十分な鶏串焼き
	8月	飲食店 加熱不十分な鶏レバー
	9月	飲食店 鶏刺盛合せ
	9月	飲食店 鶏刺盛合せ
	12月	飲食店 鶏モモ肉たたき
	12月	飲食店 鶏刺し
	12月	飲食店 鶏刺し
R2	6月	飲食店 鶏刺盛合せ
	6月	飲食店 鶏刺盛合せ
	7月	飲食店 鶏刺盛合せ
	7月	飲食店 ささみ霜降り
	7月	飲食店 焼鳥

15件のうち13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

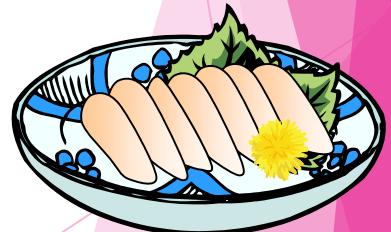
	28年	29年	30年	R1年	R2年	合計
全体の患者数	25人	60人	5人	40人	38人	168人
20歳代	患者数	17人	25人	2人	26人	12人
	割合	68%	42%	40%	65%	32%

20歳代が半数を占めている！

市内で発生した食中毒事例について

＜事例概要＞

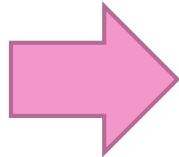
- 平成29年5月、市内の居酒屋を利用した13名のうち11名が、
食事の1日後から下痢・腹痛・発熱等を発症しました。
- 患者の便からカンピロバクターが検出されました。
- 患者グループは『鶏肉のタタキ』※を含む料理を食べていました。
(※熱湯にくぐらせ、すぐに冷水でしめたもの。)
- 包丁・まな板の使い分けが徹底されていませんでした。
- 手洗いの方法について、一部不適切な点が見られました。



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。

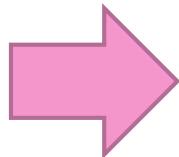


鶏肉は中心部まで十分に加熱しましょう！



<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！

令和2年度名古屋市 食品衛生監視指導計画

<重点事項>

- 改正食品衛生法等の施行に向けた対応
- 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
- 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2年5月～9月

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

事業者向けリーフレット

鶏肉料理を扱う営業の方へ

生又は加熱不十分な鶏肉料理で カンピロバクター食中毒！

市内で発生した食中毒のうち、病因物質別で第1位！！



令和元（平成31）年の名古屋市内の
カンピロバクター食中毒発生状況

発生月	原因施設	主な提供メニュー	原材料の鶏肉
2月	飲食店	鶏ハツ刺し	加熱用伝達なし
5月	飲食店	鶏刺し	加熱用
5月	飲食店	焼肉	-
5月	飲食店	ささみ霜降り、 加熱不十分な鶏串焼き	加熱用
8月	飲食店	加熱不十分な鶏レバー	加熱用
9月	飲食店	鶏刺盛合せ	加熱用
9月	飲食店	鶏刺盛合せ	加熱用
12月	飲食店	鶏モモ肉たたき	加熱用
12月	飲食店	鶏刺し	加熱用
12月	飲食店	鶏刺し	加熱用

「新鮮だから生で食べられる」「肉の表面を加熱すれば大丈夫」は間違い！

ほとんどの事例で加熱用鶏肉を生又は加熱不十分な状態で提供

お使いの鶏肉、「加熱用」表示されていませんか？

加熱用鶏肉を表示する

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！

カンピロバクター食中毒とは？

・カンピロバクターは、鶏や牛などの腸内に存在し、腹痛や下痢、発熱などを引き起こします。

・後遺症として麻痺等を引き起こすギラン・バレー症候群を発症することもあり、少人数の患者であっても1億円を超える賠償金を求められる事例があります。

・生の鶏

食鳥貼り調



事業者の方が誤解しないように
正しい知識を伝えよう！

- ・生の鶏肉を手洗い・流水洗浄して十分洗浄・消毒する
- ・焼肉店等の営業者の方は、生肉専用トンクなどを用意し、使い分けを行うこと及び十分に加熱することについて、利用客に注意喚起を行なうことが必要です。

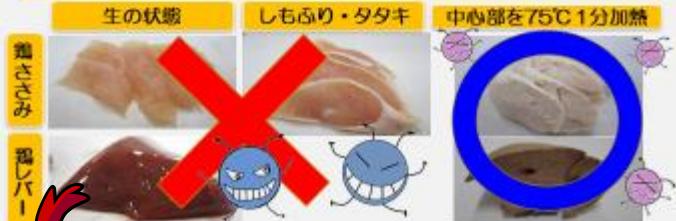
*1 厚生労働省「カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)」

*2 食品安全委員会「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉におけるCampylobacter jejuni/coli～」

食中毒を起こした営業者の誤った認識

鶏肉は表面を加熱すれば大丈夫。 鶏の内臓は生食しても大丈夫。
朝焼きの新鮮な鶏肉だから大丈夫。 食中毒を起こしたことがないから大丈夫。
鶏肉を冷凍すれば大丈夫。 他にも出している店があるから大丈夫。

鶏肉や鶏の中味は、中心部の色が変わらずまで！ハサウエー加熱（75°C1分間以上）して提供しましょう！！



令和2年3月 名古屋市保健所・保健センター



名古屋市

City of Nagoya

消費者向けリーフレット

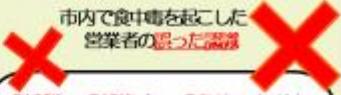
居酒屋など飲食店を利用する方へ

生又は半生(加熱不十分)の鶏肉料理で カンピロバクター食中毒!

令和元(平成31)年の名古屋市内の
カンピロバクター食中毒発生状況

発生月	発生場所	主な要件メニュー
2月	飲食店	鶏ハツ刺し 鶏刺し
5月	飲食店	焼肉
5月	飲食店	ささみ刺身 半生の鶏肉
8月	飲食店	半生の鶏肉
9月	飲食店	焼鳥
9月	飲食店	鶏肉
12月	飲食店	鶏モモ肉刺し
12月	飲食店	焼刺し 鶏刺し

市内で食中毒を起こした
営業者の選った調理法



写真や図を入れると
視覚的に分かりやすいね!

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
鶏肉料理を選択しよう!



食中毒事例

発生年月: 平成28年5月

発生場所: 東京都・福岡県

野外イベント

者 数: 875名(合計)

原因食品: 鶏ささみ

(半生)

原因物質:

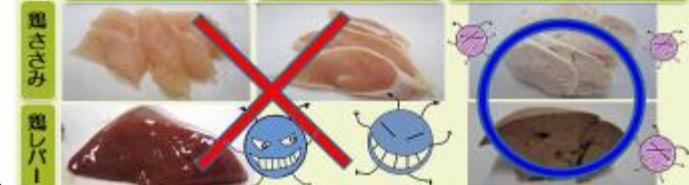
詳しい情報は、名古屋市ウェブサイトで確認しています。

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

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 しもみり・タタキ 中心部を75°C 1分加熱



☑ 鶏ささみの加熱実験では、15秒間の通風でも、カンピロバクターが検出されました。

☑ 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。肉や食肉調理品（メンチカツ、ハンバーグなど）は、中心部の色が変わまるまで、十分に加熱（75°C 1分間以上）しましょう！

焼肉店やバーベキューなどでは、生肉専用のトングや箸を使いましょう！

生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・手に付着 生野菜などを二通りに汚染 食中毒の原因に!!



生や半生のお肉による食中毒の主な原因菌・ウイルス

腸管出血性大腸菌(O157など)

◆牛などの家畜の腸管内に存在する。特に鶏肉の糞便は高い。

◆主に鶏、牛、豚などの腸管内に存在する。特に鶏肉の糞便は高い。

◆糞便でギラン・バーチ病のまひ・筋肉痙攣症する

カンピロバクター

◆主に鶏、牛、豚などの腸管内に存在する。特に鶏肉の糞便は高い。

◆糞便でギラン・バーチ病のまひ・筋肉痙攣症する

E型肝炎ウイルス

◆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。

◆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。

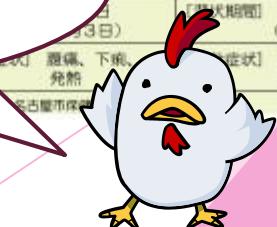
【潜伏期間】15~50日
【平均6週間】

【主な症状】腹痛、下痢、発熱

【併発症】発熱、悪寒、黄疸、食欲不振

【発生地】名古屋市

飲食店でどんな商品を選ぶと
良いか○×料理をチェック！



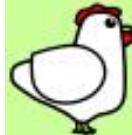
名古屋市

City of Nagoya

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！



令和元年、市内の飲食店で、生又は半生の
鶏肉料理が提供された、**カンピロバクター**
による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件

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！



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！



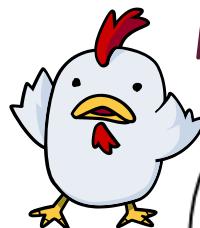
詳しい情報は、名古屋市公式ウェブサイトに掲載しています。

令和2年5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！



86名
51%

82名
49%

■ 20歳代の患者
□ 20歳代以外の患者

平成28年～令和2年の鶏肉の生食等を
原因とする食中毒患者数（名古屋市）

啓発用クリアファイルの作成



デザインは、平成30年に開催した意見交換会で
名古屋市内にある大学の栄養系学部の学生さんが
考えてくれたよ！

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.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「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♪



○Twitter（なすこ@食品安全・安心学習センター）

ナスフラスコのなすこが食の安全に関する

気になる情報をつぶやきます。学習センターの

講座案内等を随時お知らせしています。

#なすこ
#名古屋市



ご清聴ありがとうございました！

