

事務連絡
平成28年6月17日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局） 御中

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課

飲食店におけるカンピロバクターによる食中毒予防の指導について

細菌性食中毒の発生件数のうち、飲食店で提供された生又は加熱不十分な食鳥肉（内臓を含む。）を原因とするカンピロバクター食中毒が多数を占めています。

今般、別紙のとおり、カンピロバクターによる食中毒予防に係る生又は加熱不十分な食鳥肉料理を提供する飲食店事業者向けのリーフレットを厚生労働省ホームページに掲載いたしました。

については、平成28年度食品、添加物等の夏期一斉取締り（平成28年6月17日付け生食発0617第1号）等、関係事業者に対する指導に当たっては、当該リーフレットを活用しつつ、カンピロバクターによる食中毒予防について指導を徹底されるようお願いします。

参考）厚生労働省ホームページ

厚生労働省ホームページ 食中毒 細菌による食中毒 カンピロバクター
(http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/saikin.html#kanpiro)