

事務連絡
平成 29 年 7 月 6 日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 食品衛生主管部（局）食品衛生担当課 御中

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品全部監視安全課
消費者庁食品表示企画課

カンピロバクター食中毒対策の推進に関するQ&Aについて

カンピロバクター食中毒対策の推進については、「カンピロバクター食中毒対策の推進について」（平成 29 年 3 月 31 日付け生食監発 0331 第 3 号及び消食表第 193 号。以下「通知」という。）により関係事業者に対して加熱調理が必要である旨の情報伝達に関する指導及び食中毒発生時の対応をお願いしているところです。

今般、その趣旨等について別添のとおり「カンピロバクター食中毒対策の推進に関するQ&A」を作成しましたので、当該Q&Aを活用しつつ、通知に基づき指導等を徹底されるようお願いいたします。

(別添)

カンピロバクター食中毒対策の推進に関するQ & Aについて

問 1. 平成 29 年 3 月 31 日付け通知「カンピロバクター食中毒対策の推進について」(生食監発 0331 第 3 号及び消食表第 193 号。以下「通知」という。)の趣旨を教えてください。

答)

カンピロバクター食中毒の多くは、飲食店における未加熱(生)又は加熱不十分な鶏肉の提供に起因しています。本通知は、食鳥処理業者、卸売業者等が飲食店に対して鶏肉の表示や商品規格書等により加熱が必要である旨の情報を確実に伝達することにより、飲食店での未加熱又は加熱不十分な鶏肉の提供を防止しようとするものです。

また、食中毒発生時には、加熱が必要な鶏肉を飲食店が未加熱又は加熱不十分な状態で提供したことが原因である旨を公表することにより、同様の食中毒の再発防止を図ることが必要と考えています。

加えて、原因となった食事に未加熱又は加熱不十分な鶏肉が含まれ、食中毒発生への関与が否定できない場合であっても、加熱が必要な鶏肉が未加熱又は加熱不十分な状態で提供された旨を調査結果として公表し、未加熱又は加熱不十分な鶏肉の提供防止について啓発することが重要と考えています。

問 2. 通知の 2 において「必要に応じて公表をする」とありますが、具体的にどのような対応例がありますか？

答)

食中毒調査において、飲食店営業者が、加熱が必要な鶏肉を未加熱又は加熱不十分な状態で提供していた場合には、そのような鶏肉の提供防止について啓発するためにも、可能な限り加熱用表示等の調査結果内容を報道発表資料に記載して頂くようお願いいたします。

なお、食中毒調査において、原因食品が、未加熱又は加熱不十分な鶏肉であることまで特定できない場合であっても、例えば、「原因となった食事には、未加熱又は加熱不十分な鶏肉を含んでおり、当該鶏肉には加熱用表示がされていた」等(加熱用表示等の調査が確認中の場合には「原因となった食事には未加熱又は加熱不十分な鶏肉が含まれていた」)の記載をすることが可能である場合は、事実関係として記載可能な範囲内の追記を御検討頂きますよう、お願いいたします。

問3. 通知の2において、「食中毒調査結果として厚生労働省に報告すること」とありますが、加熱用表示等に関する調査の結果報告については、どのように行えば良いですか？

答)

以下の内容を食中毒事件調査結果詳報に記載し、報告頂きますようお願いいたします。

- (1) 加熱用表示等の有無
- (2) 加熱用である旨の情報伝達方法
食鳥処理業者、卸売業者等は、流通段階でどのような方法（表示、商品規格書等）で加熱用である旨の伝達を実施していたか
- (3) 飲食店営業者が「加熱用」と認識していたにもかかわらず加熱不十分な状態で提供していた場合、飲食店営業者への指導内容
- (4) 加熱用である旨の情報が伝達されていない場合、食鳥処理業者、卸売業者等への指導内容
- (5) 「生食可」との表示等がある場合、生食可と判断した根拠（指針等）

生食監発 0331 第 3 号
消食表 第 193 号
平成 29 年 3 月 31 日

各

都	道	府	県		
保	健	所	設	置	市
特	別	区			

 衛生主管部 (局) 長 殿

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長
(公印省略)
消費者庁食品表示企画課長
(公印省略)

カンピロバクター食中毒対策の推進について

カンピロバクター食中毒については、飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉(内臓を含む。)を原因とする事件が多数を占めるため、平成 28 年 6 月 17 日付け事務連絡「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」(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)等により関係事業者に対して指導をお願いしているところです。

今般、平成 29 年 3 月 16 日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、飲食店営業者に対して鶏肉の客への提供にあたって加熱調理が必要である旨の情報伝達が重要との議論を踏まえ、下記により対策の推進を図ることとしたので、御了知の上、関係事業者に対する周知及び指導を行うようお願いいたします。

なお、本件については別添のとおり、一般社団法人日本食鳥協会にも協力を依頼していることを申し添えます。

記

- 1 食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者が当該鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を、「加熱用」、「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」等の表示や商品規格書への記載等(以下「加熱用」の表示等)を行うことにより、確実に情報を伝達するよう措置すること。
2. 飲食店において、生又は加熱不十分な鶏肉の提供が原因と特定又は推定(原因となった食事に含まれる場合を含む。)されるカンピロバクター食中毒が発生した際には、

再発防止の観点から次により対応し、必要に応じて公表するとともに、食中毒調査結果として厚生労働省に報告すること。

- (1) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われていない場合には、食鳥処理業者、卸売業者に対して、当該表示等の徹底について指導を行うこと。
- (2) 鶏肉に「加熱用」の表示等が行われている場合には、飲食店営業者に対して、加熱用の鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供の中止を直ちに指導するとともに、定期的に当該業者に対する重点的な監視を行う等厳正に対応すること。