

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。