

薬生食監発0329第5号
平成 30 年 3 月 29 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・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

カンピロバクター食中毒事案に対する告発について

カンピロバクター食中毒については、「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、消食表第 193 号）等に基づき、関係事業者に対する指導をお願いしているところです。

今般、平成 29 年に発生したカンピロバクター食中毒事例について、都道府県等の報告に基づき集計したところ、飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例では、仕入れ品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を客に提供していたことが判明しています。

これらの結果について、本年度の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会に報告し議論された結果、今後の対応として、過去の食中毒事例も踏まえつつ、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、カンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対する告発の必要性が確認されています。

つきましては、下記に該当する事案を発生させた関係事業者に対し、「消費生活事犯対策ワーキングチームの検討結果について」（平成 21 年 7 月 7 日付け食安監発 0707 第 4 号）に基づき、警察等との連携や告発等、厳正な措置を講じるよう、御対応をよろしくお願いします。

記

1. 加熱用鶏肉であることを認識しつつも、生食等料理を提供したことにより、カンピロバクター食中毒を繰り返し発生させた場合
2. 広域的に事業を展開するフランチャイズチェーン店において、一括仕入れする鶏肉が加熱用であることを認識しつつも、チェーンの複数店舗で生食等

料理を提供し、カンピロバクター食中毒を広域的に発生させた場合

※参考

(食中毒部会資料)

<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000197210.pdf>

(消費生活事犯対策ワーキングチームの検討結果について)

<http://www.kantei.go.jp/jp/singi/hanzai/090626honbun.pdf>