

【令和3年8月31日実施】

カンピロバクターは、健康な鶏、牛、豚などの腸内に常在する菌で、これらの処理過程で、食肉に付着することがあると知られており、食中毒の発生原因として、「生又は加熱が不十分な鶏肉・鶏内臓の喫食」が推測されるケースが多数あります。

カンピロバクターによる食中毒は、わが国で発生件数の多い食中毒であり、本府においてもホームページ等を活用し、予防に関する啓発をしていますが、令和元年に発生したカンピロバクター食中毒事件は全国で286件にのぼります。

そこで、さらなるカンピロバクター食中毒の予防をすすめるために、今後、行政としてどのような対策を講じていく必要があるのか、カンピロバクター食中毒の特徴等を整理した上で、グループとしての意見をまとめてください。