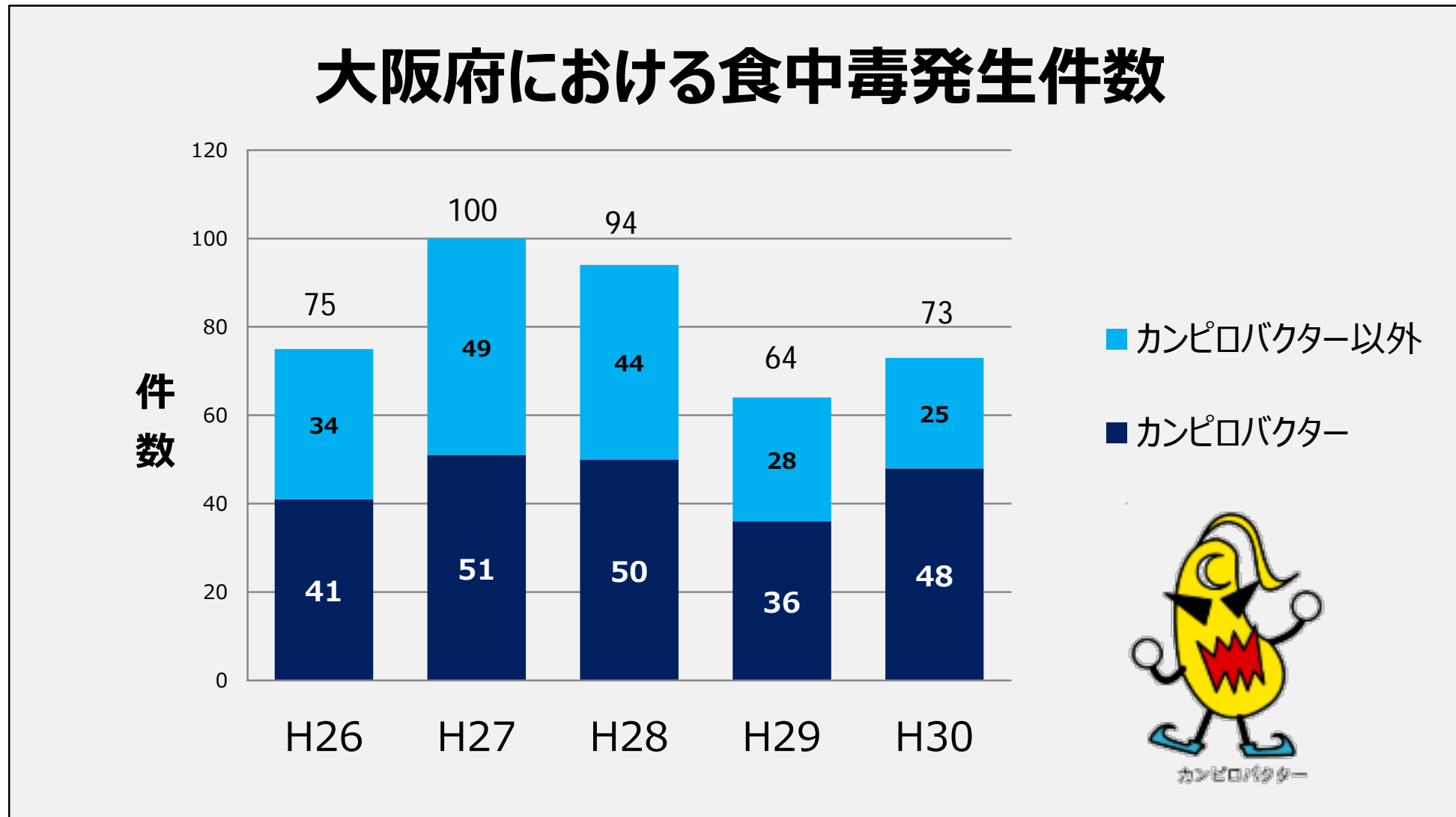


カンピロバクター食中毒 予防啓発について

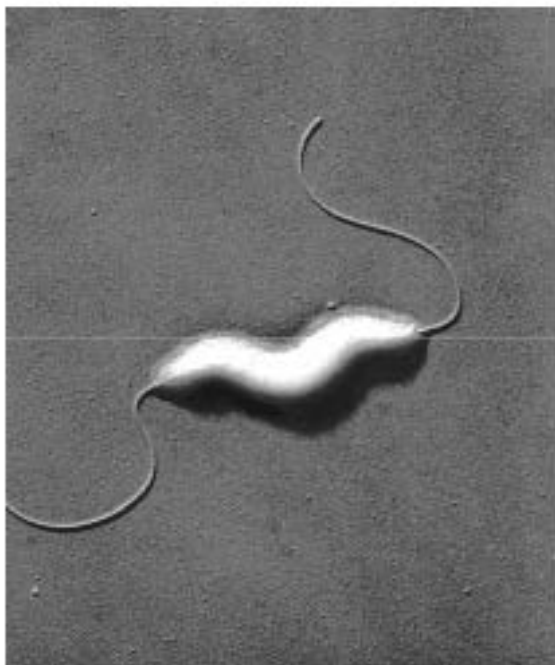


大阪府におけるカンピロバクター食中毒発生状況





カンピロバクターとは？



カンピロバクターの電子顕微鏡写真

〔提供：地方独立行政法人
大阪健康安全基盤研究所〕

- ・ニワトリやウシ、ブタ等の腸管内に存在する細菌
- ・市販の鶏肉から高い割合で検出される
- ・少ない菌量でも食中毒を起こす
- ・加熱をすると、菌は死滅する

カンピロバクター食中毒の主な症状

- ・腹痛、下痢（まれに血便）、発熱、頭痛、おう吐、倦怠感など



- ・食べてから1～7日で発症

- ・子ども、高齢者、抵抗力の弱い方は重症化することがある

- ・感染して数週間後に、「ギラン・バレー症候群」を発症することもある

カンピロバクター食中毒の主な原因食品

生や加熱不十分な鶏肉料理



鶏刺し



鶏タタキ

これまでの啓発・取組み

◆ イベントによる啓発活動

★大阪府消費者フェア

(平成30年11月4日 来場者2,792人)

模型の展示

クイズの実施 (大人向け・子供向け)

パネル展示



これまでの啓発・取組み

◆ 消費者向けリーフレット作成

H29年度 42,000部

H30年度 10,000部

カンピロバクター
ってなんだ?

近年、大阪府内の食中毒発生件数のうち過半数はカンピロバクターが原因!

大阪府における食中毒発生件数

年度	カンピロバクター以外	カンピロバクター
H26	34	41
H27	49	51
H28	44	50

カンピロバクターって?

- ニワトリやウシ、ブタの腸管内にいる細菌です。
- 加熱すれば、菌は死んでしまいます。
- 飲食店で提供された生・半生・加熱不足の食肉料理を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。

どんな症状?

- 腹痛、下痢、発熱、おう吐、倦怠感など
- 食べてから1～7日で発症
- まれに、感染して数週間後に「ギラン・バレー症候群」※を発症することがある

※ギラン・バレー症候群
筋肉を動かす神経が障害される病気で、手足の痺痺、顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こします。

お肉は食生活に欠かせない食材です!
よく加熱し、おいしく安全に食べましょう。

～カンピロバクター食中毒を防ぐために～

お肉は十分に加熱する!

- ✓ 鶏肉、牛肉、豚肉等生のお肉は中心部分の色が変わるまで**十分加熱**しましょう。
- ✓ 「タタキ」や「あぶり」でも内部は生なので危険です!

生肉と他の食材で調理器具を使い分ける!

- ✓ 生肉を扱った調理器具をそのまま使用すると、他の食材に菌が移ってしまいます。
- ✓ 生肉に使用したまな板や包丁は**洗剤でしっかり洗い、熱湯などで殺菌**しましょう。

生肉を触った後は手洗いもしっかり!

詳しくは、大阪府ホームページへ
知るろう! 防ごう! カンピロバクター食中毒

大阪府
お肉の食べ方はお肉の調理法へ

OSAKA-KANSAI
EXPO 2025
2025年万博を
大阪・関西へ

課題

若い世代への啓発

- ❖食品衛生に対する関心が低い傾向
- ❖長文の文字を嫌う傾向

今までの取組みとは
異なるアプローチが必要

年度	大阪府管内における、学生グループの カンピロバクター食中毒事例の割合
H27	18件中6件 (33%)
H28	16件中5件 (31%)
H29	13件中6件 (46%)

若い世代へのアプローチ検討①

-大学生を対象とした食中毒予防啓発-

府内の大学及び短期大学 31校へ啓発協力可能な方法についてアンケートを実施

<結果>

掲示板	28校
メール配信	12校
学校HPや学内情報共有サイトに掲示	8校
SNSによる周知	1校
アプリによる周知	1校

協力可能な大学へ、啓発ポスターの掲示、
学生への啓発メッセージの配信を依頼

『生で食べたら あかん! ピロバクター』

トリ肉は 中までよく焼いてな!

カンピロバクター食中毒に注意やで!



©2014 大阪府もずやん



＜カンピロバクターって?＞
ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌です。加熱すれば菌は死んでしましますが、鶏タタキや鶏刺し等生又は加熱不十分な鶏肉料理による食中毒が多く発生しています!
食中毒の症状：下痢、腹痛、発熱等（食べてから1～7日で発症）

詳しくはこちらをご覧ください

大阪府 カンピロバクター食中毒 検索



大阪府健康医療部食の安全推進課
〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目



掲示物に対するSNS上の反応



掲示物に対するSNS上の反応



twitter記事に対するSNS上の反応



若い世代へのアプローチ検討② -SNSの活用-

出典：H29年度版 情報通信白書（総務省）

	LINE@	facebook	twitter
利用率 10代男（2016）	70.8%	16.7%	54.2%
利用率 10代女（2016）	88.2%	20.6%	69.1%
利用率 20代男（2016）	94.6%	50.5%	53.2%
利用率 20代女（2016）	98.1%	59.4%	67.0%
利用率 30代男（2016）	86.0%	46.3%	30.1%
利用率 30代女（2016）	94.7%	57.3%	29.8%
利用率 40代男（2016）	68.6%	36.5%	21.4%
利用率 40代女（2016）	79.9%	32.5%	20.1%
利用率 50代男（2016）	49.2%	24.6%	11.5%
利用率 50代女（2016）	58.5%	22.3%	16.9%
利用率 60代男（2016）	23.6%	14.2%	4.1%
利用率 60代女（2016）	23.9%	7.1%	5.2%
利用目的 （20代聞き取り結果）	友人・同僚等との会話やメールの代わり	友人・同僚等の近況を知らせあうツールとして利用twitterやInstagramは、自分より上の年代はあまり使っていないので、上の年代の人とやり取りするとき利用	友人・同僚等と、日常のつぶやきや些細な出来事をやりとりするのに利用している。ネット上で知り合った人（合ったことのない人）と、自分の趣味や好きなものの情報交換をするのに利用している。
不特定多数への拡散性	×友人知人のみ （友達登録してもらわないと伝わらない）	△友人知人関係者 （友達の友達程度。個人の日記的要素が強いため、広くシェアすることはtwitterより少ない）	◎非常に高い リツイートで不特定多数に拡散

* Instagramは、上記3つのSNSよりも利用率が低く（20代女性以外は利用率50%以下）、画像主体の媒体であるため比較から除外

twitterによる啓発開始に向けての課題

- ▶ フォロワー数の獲得
- ▶ 発信の頻度

フォロワー数の獲得と発信頻度

大阪府公式twitter
もずやん@大阪府広報担当副知事
フォロワー数：約34,000
ツイート頻度：3～4回/日



平成31年1月8日より
大阪府の食の安全安心情報を
定期配信開始
(毎週火曜日/1回)



もずやん@大阪府広報担当副知事 @osakaprefPR · 1月8日

みんな、カンピロバクターって知ってる?鶏などの腸内に常在する菌で、人間が食べたら下痢や腹痛などを起こすねん。食中毒にならないためにも、鶏などの食肉は生で食べたらあカン!ピロバクター、で覚えてなε(´θ`)³
#カンピロバクター #鶏肉 #ギランバレー症候群 #食の安全安心
pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shoku...



0:15 2,206回再生済み

12 52 128

[このスレッドを表示](#)



ヤヨモン @9ThSXAcEQnEQcSJ · 1月8日

返信先: @osakaprefPRさん

もずやん、ただいま❤️
先輩から鶏肉で腹痛になって大変やったって聞いてから特に鶏肉と豚肉は中までよく焼いて食べるようにしてるし肉は生で食べないようにしてるよ❤️
カレーの肉も鶏肉使ってるし焼き鳥の皮など鶏肉おいしくて大好きだしピロバクターに気をつけるね😊



1 1 1



お豆@副首都大阪

@haruyokoi96

[フォローする](#)

返信先: @osakaprefPRさん

オーっ👁️もずやん!
覚悟のお知らせやね👏😊
ありがとう♪

1:51 - 2019年1月8日

1 1 1

リツイートアカウント5 2件の総フォロワー数: 32, 472

今後の課題

▶ 拡散しやすい発信方法の検討

「#タタキ」「#鶏刺身」

等検索ワードの工夫

▶ 知るから行動するへ

より実践的な情報の発信





ありがとうございました