

府教育委員会教育長
府 民 文 化 部 長
福 祉 部 長
商 工 労 働 部 長
環 境 農 林 水 産 部 長
都 市 整 備 部 長

} 様

健康医療部長

カンピロバクターによる食中毒の予防について（通知）

日頃は食品衛生行政の推進に御理解と御協力をいただき、お礼申し上げます。

本年に入り、大阪府におけるカンピロバクター食中毒事件が多発しています。当該食中毒の発生件数は昨年同時期と比べて約5倍であり、特に6月末から一層の増加傾向が見られます。（昨年7月30日時点：3件 本年7月30日時点：15件）

当該食中毒の原因菌であるカンピロバクターは、牛や豚、鶏の腸内に常在し、特に鶏肉は高い確率で汚染されています。十分に加熱されていない鶏肉（鶏刺し、鶏のタタキなど）は、カンピロバクター食中毒の原因となる可能性が非常に高く、危険です。

これから気温の上昇とともに、さらにカンピロバクター食中毒の発生が増える恐れがあります。つきましては別添リーフレットを御活用の上、所管施設や関係者に対し下記事項について周知するとともに、食中毒予防に万全を期されますよう、よろしくお願い致します。

記

○カンピロバクター食中毒予防対策

- 1 食肉は中心まで十分に加熱（75℃で1分以上）し、十分に加熱されていない鶏肉（鶏刺し、鶏のタタキなど）は食べない。
- 2 食肉を加熱する時は、専用のトングや箸を使い、食べる時の箸と使い分ける。
- 3 生の食肉を扱った後は、手指や調理器具をよく洗う。

【参考】

○「知ろう！防ごう！カンピロバクター食中毒」

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyudoku/kannpirobakuta-.html>

○「カンピロバクター食中毒にご用心」

（別紙リーフレット）

担当：
健康医療部 食の安全推進課
安全推進グループ 出口・段
TEL:06-6944-6706(直通)
FAX:06-6942-3910