

カンピロバクター対策に関する 関係府省における情報発信の取組について

農林水産省食品安全政策課

1. 関係府省による消費者、飲食店向け情報発信 の取組状況

1-① 関係府省における情報発信の取組（経緯）

- カンピロバクター食中毒に対する国内外の関心の高まりを受け、**食品安全委員会**は、2006年にカンピロバクターに係る**リスクプロファイル**を公表(2021年に最終改訂)、2009年には**リスク評価書**を公表。
- **関係府省**は、**消費者・食品関連事業者**に対して、**多様な媒体（ウェブサイト、リーフレット、SNS、メールマガジン等）**により**情報発信**。また、**厚生労働省**は地方自治体を通じて**食品関連事業者等を指導**。

○ 関係府省の主な取組（消費者・事業者向け情報発信、指導（生産者向けは除く。））

リスク評価機関（食品安全委員会）		リスク管理機関（消費者庁、厚生労働省、農林水産省）	
2006年	リスクプロファイル(鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ)を作成、公表	2005年	カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)を作成し、消費者に情報提供(2016年最終改訂)【厚生労働省】
2009年	微生物/ウイルス評価書(鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ)を作成、公表	2005年	カンピロバクターに関するリスクプロファイルを作成、公表【農林水産省】 (それ以降、適宜改訂)
2018年	リスクプロファイル(鶏肉等における <i>Campylobacter jejuni/coli</i>)を作成、公表	2014年	食鳥処理場のHACCP導入型基準を規定【厚生労働省】
2021年	リスクプロファイル(鶏肉等における <i>Campylobacter jejuni/coli</i>)を改訂、公表	2017年	都道府県等に対して、飲食店が客に食鳥肉等を提供する際には加熱が必要である旨について、食鳥処理業者等は飲食店営業者に情報伝達すること等を指導するよう通知【厚生労働省・消費者庁】
		2018年	食鳥処理場(認定小規模食鳥処理業者を除く)にHACCPに基づく衛生管理の実施を義務付け(2021年6月施行)【厚生労働省】
		2018年	都道府県等に対して、カンピロバクター食中毒を繰り返し又は広域的に発生させた事業者に対して警察等との連携や告発など厳正に対応するよう通知【厚生労働省】
		2019年	食鳥処理工程における微生物汚染低減策に関する事例集を作成【厚生労働省】
		～毎年	都道府県等に対して、夏期・年末一斉取締において、鶏肉を取り扱う食品関連事業者等が加熱用の鶏肉等について生食又は加熱不十分で提供することがないように、カンピロバクター食中毒対策に係る周知啓発を図るよう通知【厚生労働省・消費者庁】



(資料) 「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉等における*Campylobacter jejuni/coli*～」改訂版 (2021年6月食品安全委員会)等を元に農林水産省において作成。

1-② 関係府省における情報発信の取組 (ウェブサイト)

- 農林水産省は、2017年より、カンピロバクター食中毒を注意喚起するサイトを開設し、①鶏料理を楽しむために注意すべきポイントの掲載、②リーフレット、YouTube動画等による情報提供を実施。総閲覧数は約25万回、ノロウイルス(約30万回)よりも少なく、黄色ブドウ球菌(約9万回)、サルモネラ(約8万回)よりも多い。
- 厚生労働省は、2017年、「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」を公開。

○カンピロバクター対策に関する関係府省のウェブサイト【閲覧数(2024年10月時点)】

鶏料理を楽しむために～カンピロバクターによる食中毒にご注意を！！～

更新日：令和6年4月19日

鶏肉は、和洋中のあらゆるジャンルで活躍し、クリスマス等の行事食や、外食や家庭での料理に一年を通して利用されることが多い人気の食材です。美味しく栄養もある鶏料理ですが、例年、飲食店や施設、ご家庭で、生の鶏肉や加熱不十分な鶏料理、鶏肉や調理器具の不適切な取扱いにより二次汚染された食品を原因とした、カンピロバクターによる食中毒が多発しています。ここでは、このような食中毒に注意しながら美味しく召し上がるためのポイントをご紹介します。

発生状況 動画 手と調理器具は清潔に

二次汚染の防止 しっかり加熱 飲食店の皆様へ

カンピロバクターによる食中毒発生状況

▶ カンピロバクターによる食中毒は、一年を通して季節を問わず発生しています。

(農林水産省ウェブサイト)
【閲覧数：約25万回】

<https://www.maff.go.jp/j/fs/campylobacter.html>

カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)

(作成：平成19年3月5日 最終改正：平成28年6月2日)

カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)

わが国で発生している食中毒の中で、発生件数が多いカンピロバクター食中毒について、正しい知識、現状及び予防方法等について理解を深めていただきたく、Q&Aを作成しました。今後も本件に関する知見の進展等に対応して、逐次、本Q&Aを更新することとしています。

- Q.1 カンピロバクター食中毒はどのくらい発生しているのですか？
- Q.2 「カンピロバクター」とは、どのような細菌ですか？
- Q.3 カンピロバクターに感染するとどのような症状になるのですか？
- Q.4 どのような食品がカンピロバクター食中毒の原因になるのですか？
- Q.5 鶏肉はどの程度カンピロバクターに汚染されているのですか？
- Q.6 食鳥処理の段階でどのようなカンピロバクターの汚染防止対策がとられていますか？
- Q.7 鶏肉を取り扱う際に何に注意すればよいですか？
- Q.8 家庭でのカンピロバクター食中毒の予防方法は？
- Q.9 鶏肉の安全性を向上するため、厚生労働省ではどのような取組を行っていますか？

Q.1 カンピロバクター食中毒はどのくらい発生しているのですか？

A.1

カンピロバクター食中毒は、わが国で発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、年間300件、患者数2,000人程度で推移しています。最近では、屋外で飲食店が食肉を調理し提供するイベントで加熱不十分な鶏肉（イベントのホームページでは、「新鮮だからこそできる鶏ささみ寿司」などとアピール）を提供し、500名を超える患者が発生した事案がありました。この事案からも鶏肉を取り扱う事業者は、中心部までの加熱が必要なことを十分に認識する必要があります。

(厚生労働省ウェブサイト)

【更新のため総閲覧数は集計不可】

(参考)【2023年11月以降の閲覧数：約9.3万回】

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html

1-③ 関係府省における情報発信の取組 (ウェブサイト)

- 消費者庁は、2017年より細菌・ウイルスによる食中毒のウェブサイトを開設(閲覧数は約11万回)。同サイトにおいて、リーフレット等を掲載し、家庭でできる食中毒予防を啓発。
- 食品安全委員会は、2016年からカンピロバクターによる食中毒について注意喚起するウェブサイトを開設(2023年3月～2024年9月の閲覧数は約4.6万回)。

○カンピロバクター対策に関する関係府省のウェブサイト【閲覧数(2024年10月時点)】

細菌・ウイルスによる食中毒

最終更新:令和6年6月10日

はじめに

令和5年の1年間における国内の食中毒発症件数は1,021件(患者:11,803人、死者:4人)報告されています(厚生労働省食中毒統計資料)。そのうち細菌・ウイルスによる食中毒は475件(患者:10,031人、死者:3人)となっており、国内で発生する食中毒の患者数の大半を占めています。

このページでは、細菌・ウイルスが原因となる食中毒を防ぐために家庭でどのようなことに注意すべきかを紹介しています。

動画資料

- みんなで考えよう!～「いただきます」までの食べものの安全～(約15分)(別ウィンドウで表示します)
(2021年(令和3年11月作成))
- 野菜や果物のキャラクターによる人形劇。食べものの安全について、野菜の選び方や料理をするときの注意点をクイズ形式で学びます。
- 「食中毒を防ぐ方法は?」～毎日の習慣にしよう!～(約11分)(別ウィンドウで表示します)
(2023年(令和5年1月作成))

食中毒予防に関して毎日の習慣にしてほしいことを、アンちゃんとせんちゃんが伝えます。食中毒予防の3原則を学びながら、クイズに挑戦します。

食中毒を予防するために家庭でできること

【食中毒予防の3原則】

家庭で食中毒を予防するためには、食品を購入してから、調理して、食べるまでの過程で、食中毒の原因となる食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」という食中毒予防の3原則を実践することが大切です。

(消費者庁ウェブサイト) 【閲覧数:約11万回】

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/microorganism_virus

食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan

各専門調査会等の情報 食品安全情報マップ 委託研究・調査事業 消費者向け情報 食品安全センター

食品安全委員会 (FSC)は 食品衛生学など委員会の名称 食品衛生学調査員 (以下調査員) 調査・情報の公開 (03256131～945)

カンピロバクターによる食中毒にご注意ください

食中毒予防のポイント

カンピロバクターによる食中毒にご注意ください

令和5年9月10日更新

カンピロバクターによる食中毒は、一年を通じて発生しています。

カンピロバクターは、コウモリやウシ、ブタ等の家畜・家きん類の腸管内に生息しており、加熱しなかったり、加熱が不十分な食肉(特に鶏肉)や生(刺身、豚)等の生肉を食べること、カンピロバクターに汚染された飲料水等を飲むことにより人に感染します。

また、生や生で食べられるカンピロバクターを感染していることがあり、ベトナムに輸入した生で洗った野菜等に付着しているカンピロバクターに感染すること、比較的に少ない回数(数回)でも感染を発生し、発熱、嘔吐、腹痛、下痢、血便等の症状を起します。腸炎での発症率は低いのですが、まれに感染後に神経麻痺状態であるギラン・バレー症候群^(注1)を発生することもあります。

(注1)急激に手足の麻痺が低下し、症状が進行する本性的多発性神経炎が数週間持続し、その後、ほとんどの場合は寛解する。カンピロバクター感染も原因病料を誘発する原因の一つとして考えられているが、その経路等は未解明。

カンピロバクターは、冷蔵または冷凍条件下でも長期生存し続けますが、加熱(75℃以上、1分以上、半分で食肉の色が変わるのが目安)することにより死滅します。また、肉類の肉には生しかり強いほかの食材や調理器具への付着による二次汚染にも気を付けましょう。「加熱」「消毒」等の徹底により、カンピロバクターによる食中毒を防ぎましょう。

カンピロバクターによる食中毒予防のポイント

- 1 食肉は十分に加熱(75℃以上、1分以上)しましょう。
生や生で食べること
は避けましょう。
- 2 調理器具や食器は、熱湯で消毒し、よく乾燥させましょう。
- 3 保存時や調理時に、肉と他の食材(野菜、果物等)との接触を防ぎましょう。

(食品安全委員会ウェブサイト)

【更新のため総閲覧数は集計不可】

(参考) 【(2023年7月～2024年9月の閲覧数:約4.6万回)】

https://www.fsc.go.jp/sonota/e1_campylo_chudoku_20160205.html

1-④ 関係府省における情報発信の取組（リーフレット等）

- 農林水産省は、消費者向けリーフレットを作成、2022年よりイベント等で広く配布し、消費者向けに家庭で鶏肉料理を調理する際のポイントとして「生又は加熱不十分の鶏肉を食べない」など周知。
- 食品安全委員会 は、2016年にファクトシートを作成、カンピロバクターの概要、食中毒の症状、予防対策について情報発信。

○カンピロバクター対策に関する関係府省のリーフレット等【閲覧数(2024年10月時点)】

鶏料理を楽しむために
～カンピロバクターによる食中毒にご注意を!!～

毎年、飲食店や施設、ご家庭で、生の鶏肉や加熱不十分な鶏料理、鶏肉や調理器具の不適切な取扱いにより二次汚染された食品を原因とした、カンピロバクターによる食中毒は、一年を通じて発生しています。

鶏料理を楽しむために～家庭で調理する際に気をつけたいポイント～

- ポイント1 ～しっかり手洗い!～
手洗いは食中毒予防の第一歩です。食事の前や、調理をする時などは、しっかり手を洗いましょう。
- ポイント2 ～調理器具は清潔に!～
まな板等の調理器具は、清潔なものを使い、調理が済んだ後も、洗剤での洗浄に加え、熱湯や塩素系漂白剤で消毒をして、よく乾燥させましょう。
- ポイント3 ～生の鶏肉を他の食材につけけない!～
調理をする時に、生肉が他の食材(特に生で食べる野菜、果物等や調理済みの食品等)と接触することを防ぐために、調理器具を分けるか、肉は最後に切りましょう。
- ポイント4 ～鶏肉を洗わないで!～
もし鶏肉に食中毒の原因となる菌が付いたら、水と一緒に食中毒菌が飛び散ってしまい、キッチンや周りの食材へ拡がってしまいます。
- ポイント5 ～中心までしっかり加熱!～
鶏肉を調理するときは、お肉の中心部までしっかり加熱(中心の温度が75℃以上で1分間以上)しましょう。中心が白くなるまでが目安です。

「新鮮だから安全」とは限りません
カンピロバクターは、生きた鶏等が保菌している場合があるため、鶏肉や内臓(レバー等)は「新鮮だから生で食べられる」とは限りません。外食の際は、よく加熱されたメニューを選ぶようにしましょう。

鶏料理を楽しむために(農林水産省HP)
～カンピロバクターによる食中毒にご注意を!!～
<https://www.maff.go.jp/j/fs/campylobacter.html>

(農林水産省リーフレット)
【更新のため総閲覧数は集計不可】

<https://www.maff.go.jp/j/fs/attach/pdf/campylobacter-2.pdf>

食品安全委員会
Food Safety Commission of Japan
内閣府

ファクトシート
【作成日:平成28年4月12日】
【最終更新日:平成28年9月30日】

カンピロバクター(Campylobacter)

1. カンピロバクターによる食中毒とは
カンピロバクター(Campylobacter)という細菌に汚染された食品や飲料水を摂取することにより食中毒が発生することがあります。

(1)原因微生物の概要
カンピロバクターは、写真に見られるようにらせん状のグラム陰性菌です。大きさは1.5～5.0×0.2～0.5μm(μmは1,000分の1mm)であり、鞭毛をもち¹⁾、ニワトリ、ウシ、ブタ、ヒツジ、イヌ、ネコ、ハトなどの動物の腸内に生息しています²⁾。

カンピロバクターは、微好気性菌で、温度域は30～46℃、酸素濃度は5～15%で増殖します³⁾。大気中(酸素濃度約21%)や、酸素が全くない環境、酸性(pH5以下)やアルカリ(pH9以上)域では増殖できません⁴⁾。また、大気中や乾燥状態では徐々に菌数は減りますが、低温では常温よりも生き残りやすく、冷蔵庫温度の1～10℃で生存期間が延長しますので注意が必要です⁵⁾。カンピロバクター属には24の菌種及び亜種が含まれていますが、さらに11の新たな菌種が提案されています(2012年時点)⁶⁾。カンピロバクターによるヒトの下痢症から分離される菌種はカンピロバクター・ジェジュニ(Campylobacter jejuni)が95～99%を占め、その他カンピロバクター・コリ(Campylobacter coli)なども下痢症に関与しています⁷⁾。

カンピロバクターに汚染された食品や水道水・井戸水から直接、または、汚染された食品の調理に用いた器具等からの二次汚染を介して、カンピロバクターを摂取することによってヒトが感染することがあります⁷⁾。数100個程度の少ない菌量の摂取で感染することが知られています⁷⁾。ヒトからヒトへの感染はまれですが、母親から子供への感染事例や家族内感染の報告があります¹⁾。

電子顕微鏡写真。<食品安全委員会事務局資料>

(食品安全委員会ファクトシート)
【更新のため総閲覧数は集計不可】

(参考) 【(2023年7月～2024年9月の閲覧数:約6万回)】
https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_campylobacter.pdf

1-⑥ 関係府省における情報発信の取組 (SNS等)

- 農林水産省は、2017年から年間を通じて定期的に、Facebook、X(旧Twitter)、YouTubeなどSNSを利用して消費者向けに鶏料理を楽しむために気をつけたいポイント、カンピロバクター食中毒防止について情報発信。
- 農林水産省が2024年4月に配信したカンピロバクター食中毒防止に関する情報の閲覧数は、Facebookでは約2.1万回、Xでは約6万回。また、農林水産省は、メールマガジン「食品安全エクスプレス」(会員1.6万人)により、毎日食品安全に関する情報をメール発信。

○カンピロバクター対策に関する関係府省のSNS等【閲覧数(2024年10月時点)】



農林水産省
Facebook(2024年4月5日)【閲覧数：約2.1万回】
X(2024年4月5日)【閲覧数：約6万回】

消費者の方々向けに、「生又は加熱不十分の鶏肉を食べない」などの具体的な注意事項とその理由の発信

1-⑦ 関係府省における情報発信の取組 (SNS等)

- 厚生労働省は、食品安全情報X、広報誌「厚生労働」等を通じて、**生や加熱不十分の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒について注意喚起。**
- 消費者庁は、2022年12月に消費者庁X等を通じて、**生・半生・加熱不足の鶏肉料理のによるカンピロバクター食中毒について注意喚起。** 閲覧数は約5万回。
- 食品安全委員会は、2024年10月に公式Facebook及びXにて、**カンピロバクター食中毒について注意喚起。** Facebookのリーチ数は約1.5万回、Xの閲覧数は約8.9万回。

○カンピロバクター対策に関する関係府省のSNS【閲覧数(2024年10月時点)】

厚生労働省食品安全情報
@shokuhin_ANZEN

【#鶏肉 は中までよく加熱を！】
#鶏刺し 等の生または加熱不十分な鶏肉料理により下痢、腹痛などを起こす #カンピロバクター 食中毒が多発しています。
「新鮮だから安全」ではありません！
鶏肉料理はよく加熱されたものを選びましょう！

#食中毒

mhlw.go.jp/stf/seisakunit...

《重要なお知らせ》
飲食店での
外食時
に重要注意
**生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が
多発しています！**

お店で出されているから生でも安全
ではありません!!

楽しい外食するために
**よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう!!**

カンピロバクターって？
特徴：ニフトリヤシなどの腸管内に寄生。
少量の摂取でも食中毒を発生、熱に弱い。
食中毒の症状：下痢、腹痛、発熱（食べてから1～7日で発症）

※過去の厚生労働科学研究の結果、市販の鶏肉からカンピロバクターが高い割合で見つかっていました！(20～100%)

厚生労働省

厚生労働省食品安全情報 X

※飲食店等事業者向け、又は消費者向け記事を毎週投稿

【更新のため総閲覧数は集計不可】

(参考)

【2024年8月投稿記事の総閲覧数：約2.2万回】

消費者庁 @caa_shohishacho · 2022年12月21日

からあげ、ローストチキン、水炊きど、冬も人気な #鶏肉 ですが、生や不十分な加熱調理は食中毒菌 #カンピロバクター による #食中毒 の原因になります。鶏肉は鮮度に関係なく中心まで十分に #加熱！石けんを使った手洗いもお忘れなく！

caa.go.jp/policies/polic...

ピンクから白に変わるまで加熱
目安は 75℃ 1分以上
小さめの唐揚げ(肉30g)なら170℃で4分以上
加熱不十分でも余熱で色が変わります

消費者庁 X
【閲覧数：約5万回】

内閣府食品安全委員会事務局_広報
@FSCI_PR

カンピロバクター食中毒に注意！鶏肉などの食肉にはカンピロバクターが付いている可能性があるため、加熱不十分で食べないようにしましょう。具体的な予防ポイントは食品安全委員会Webサイトでご確認を。 fsc.go.jp/sonota/e1_camp...

カンピロバクターによる食中毒について

＜特徴＞家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉(特に鶏肉)、臓器や飲料水を汚染する。乾燥にきわめて強く、また、通常の加熱処理で死滅する。

＜症状＞潜伏期は1～7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。

＜過去の原因食品＞食肉(特に鶏肉)、飲料水、生野菜など※。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

＜対策＞調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。食肉は十分な加熱(75℃以上、1分以上)を行う。

※飲米では原因食品として生乳の飲用による事例も多く発生しているが、我が国では牛乳は加熱殺菌されて流通されており、当該食品による発生例はみられていない。

電子顕微鏡写真。細長いらせん状のらせん菌
＜食品安全委員会事務局 資料＞

(食品安全委員会事務局 広報X)
【閲覧数：約8.9万回】

1-⑧ 関係府省における情報発信の取組 (SNS等(動画))

- 農林水産省は、2021年にYouTube「鶏料理を楽しむために気を付けたいポイント～カンピロバクターによる食中毒にご注意を～」を公表。閲覧数は約4千回。
- 厚生労働省は、2010年にYouTube「食中毒予防 お肉はよく焼いて食べよう」を公表。閲覧数は約5.8万回。
- 食品安全委員会は、2021年にYouTube「鶏肉の低温調理『安全に美味しく食べ物を調理しよう』」を公表。閲覧数は約2.4万回。

○カンピロバクター対策に関する関係府省のSNS(動画)【閲覧数(2024年10月時点)】



農林水産省YouTube
「鶏料理を楽しむために気を付けたいポイント～カンピロバクターによる食中毒にご注意を～」
【閲覧数：約4千回】



厚生労働省 YouTube
「食中毒予防 お肉はよく焼いて食べよう」
【閲覧数：約5.8万回】



食品安全委員会事務局 YouTube
「鶏肉の低温調理『安全に美味しく食べ物を調理しよう』」
【閲覧数：約2.4万回】

<https://www.youtube.com/watch?v=n0FmivZD7w&t=5>

<https://www.youtube.com/watch?v=Hh5GI4ESsPk>

<https://www.youtube.com/watch?v=ECelJwFU2Vg>

2. 消費者、飲食店従業員のカンピロバクターに関する認知度・理解度 (東京都による調査事例)

※ 参考資料4、5参照

2-① 消費者の意識と課題（東京都による調査事例(2022年)）

【消費者の意識】

- 「カンピロバクター」の名前を聞いたことがない都民は3割程度。
- 食肉の安全性に関する認識として、**カンピロバクター食中毒が生又は加熱不十分な鶏肉が原因**で起きていることを知っている都民は4割程度。
- 普段利用しているメディア・サービスは、インターネット、テレビ等であり、食品の安全性に関する情報について**行政のウェブ情報の信頼度は高い**。
- 食品の安全性に関する情報収集については、6割程度の人があまり収集していないが、**大きな事件があると4割程度が収集**。



東京都調査を受けた現時点での考え方

- カンピロバクター食中毒のリスクについて、**消費者に十分認知、理解されていない**のではないかと。
- 行政からの情報は信頼されているが、大きな事件がない限り情報収集しない消費者も多く、**行政情報について注目度を高める工夫**が必要ではないかと。

2-② カンピロバクター食中毒患者の属性と肉食の生食経験者の意識と課題 (東京都による調査事例(2022年))

【カンピロバクター食中毒患者の属性】

- カンピロバクター食中毒の原因施設は**一般飲食店が多く**、原因食品は**生又は加熱不十分の鶏肉料理の関与**が多い。
- 患者は**「20代」**が多く、職業は**「会社員」と「学生」**が多い。

【食肉の生食経験者の意識】

- 食肉の生食経験者のうち、**「よく食べる」「たまに食べる」**人の割合は**「男性20代」「男性30代」**が全体を大きく上回る。
- 食肉の生食後、体調不良を経験した人は**「20代」**が最多。
体調不良経験後でも生食を継続する人が6割程度存在し、性別・年代別では**「男性30代」**が最多。
- 食肉の生食の開始時期は**「就職した頃から」「大学生の頃から」**が多い。
「生食をよく食べる」グループは、**「小学生の頃から」**食べている割合が全体よりも大きく上回る。

東京都調査結果を受けた現時点での考え方

- カンピロバクター食中毒のリスクについて、**「20～30代の大学生・会社員」**を**ターゲット**とした情報発信が必要ではないか。
- 知識の定着や行動変容につなげるためには、**教育現場や家庭における学習機会**が必要ではないか。

2-③ 飲食店従業員の意識と課題（東京都による調査事例(2022年)）

【飲食店従業員の意識】

- 生・半生な状態で食べる食肉料理を提供している・していた都内飲食店従業員で、**「カンピロバクター」について名前を聞いたことがない**者が**1割**程度いる。
- 食肉の生食料理を提供した飲食店従業員のうち、「仕入れた食肉のうち、**自分や責任者が新鮮だと判断**」して提供した割合は、「鶏の内臓肉の**刺身**」が**3割**程度、「鶏肉の刺身」「鶏の**たたき・とりわさ**」は各**2割**程度。
- 食肉の生食料理を提供する**焼鳥・串焼き店**の従業員のうち**3割**程度が、**食肉料理の安全性**について**「食肉の鮮度で担保する」**と回答。



東京都調査結果を受けた現時点での考え方

- **新鮮だから安全だと誤解**している飲食店従業員が一定割合存在し、カンピロバクター食中毒のリスクについて**十分認知、理解されていない**のではないかと。
- 生・半生や加熱不十分な鶏肉料理のリスクについて、**飲食店従業員の知識の定着や行動変容につなげる教育**が必要ではないかと。

3. 情報発信強化の検討方向

3-① 情報発信強化の検討方向

課題解決に向けた検討の考え方案

- 行政のウェブサイトには必要な情報が掲載されているが、**効果的な誘導**を考えてはどうか。
- 行政のウェブサイトは一般に幅広い層を対象に情報提供しているが、**文字数、色合い、媒体など視認性**を高めてはどうか。
- **情報提供の内容・媒体**について、情報提供する**対象者別**に、**工夫する点**を考えてはどうか。
- 行政だけでは、情報提供の範囲が限られることから、**食品関連の業界にも協力**を得てはどうか。

○ 第1回検討会における御意見（資料1再掲）

【消費者への効果的な情報発信・教育のあり方に関する課題】

- 現状の行政からの**情報発信は一方的な情報発信**となっている印象。届けるべきところに**情報が適切に届いているか検証**の上、届いていない場合は届ける工夫が必要。特に**若年層に対しては、行政の情報が届いていないのではないか。**
- 消費者向けの情報提供の媒体として、**料理サイトを活用**してはどうか。
- **英語**でのSNSの**情報発信**があっても良いのではないか。
- 家庭科の授業の中で、鶏肉を洗うなどの不適切な事例がみられると聞くので、**学校の授業において、食品安全においても正しい理解が得られるような取組**があっても良いのではないか。

【飲食店従業員の知識の定着や行動変容につなげる教育に関する課題】

- 『生/半生』を前提として提供される商品と『加熱不十分』の商品では対策のアプローチが異なり、『生/半生』を前提とした商品については**商品そのもののリスクについて事業者理解を得ることが重要**。『加熱不十分』のものについては**調理段階や従業員教育によるオペレーション管理が重要**。
- 飲食店での食中毒事例については、特に個人経営の飲食店での事例が多く、**食品衛生責任者への教育の工夫等が必要**。
- 加熱・加工用の鶏肉については、加熱する旨を確実に伝える旨の通知が出されているところ、事業者・消費者が視覚的にも認知できるように、**情報伝達の工夫（ピクトグラムなど言葉以外を用いた標記の追加、多言語化等）**を検討してはどうか。¹⁶

3-② 情報発信強化の検討方向

課題解決に向けた検討の視点

- ターゲットを次の世代として、情報発信の強化のポイントについて、
20歳未満に対しては、「**理解のしやすさ**」と「**学習機会**」、
20～30歳代に対しては、「**情報へのアクセス（リーチ）**」、
を視点に検討してはどうか。
- さらに、**幅広い情報提供**を目的に、「**表現の工夫**」を視点に検討してはどうか。
- **飲食店従業員**に対しては、飲食店等の**業界団体を通じた情報発信・行動変容につなげる教育**の方策等について検討してはどうか。

○現時点で考えられる取組としては、以下のとおり。

関係府省との連携、業界のご協力を得て、

- ・ イベント、料理サイトの活用等による**行政の情報媒体への誘導**
- ・ 食品安全について関心が低い**若者向けのより効果的な媒体の活用**
- ・ 動画やリーフレット作成など**教育現場や家庭での学習機会の提供**
- ・ ウェブサイトやリーフレットの**多言語化**
- ・ 加熱の必要性に関する**表現の工夫** 等