

令和8年度鹿児島県食品衛生監視指導計画の主な変更点

○ 食肉等の食中毒防止対策

カンピロバクター食中毒は、近年、全国の細菌性食中毒の中で発生件数が最も多く、県内でも令和7年は4件発生しているところです。これらのカンピロバクター食中毒の原因施設や保健所に寄せられる苦情、健康被害事例の原因と疑われる施設において、メニューの一部に生食用食鳥肉又は加熱不十分な鳥内臓肉を提供しているケースが散見されることから、生食用食鳥肉を取り扱う施設に対し、引き続き、県で定めた「生食用食鳥肉の衛生基準目標」に基づく取扱いの徹底を指導するとともに、鳥内臓肉を生食用として提供しないよう、併せて注意喚起及び監視指導を行います。