

生や半生の鶏肉を扱う 飲食店・販売店・調理施設、消費者の皆様へ

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による食中毒が多発しています

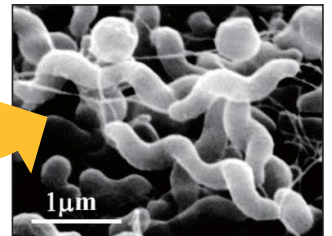
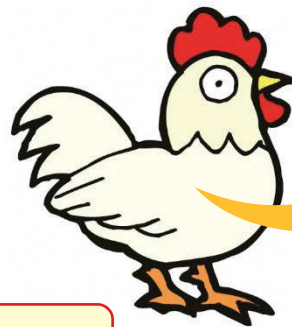
カンピロバクターによる 食中毒を予防しましょう



鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなどの半生または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!!
鶏肉は食生活に重要な食材です。
適切に取扱い、十分な加熱調理をして安全に食べ、提供しましょう。

カンピロバクターとは?

- ◆ ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。



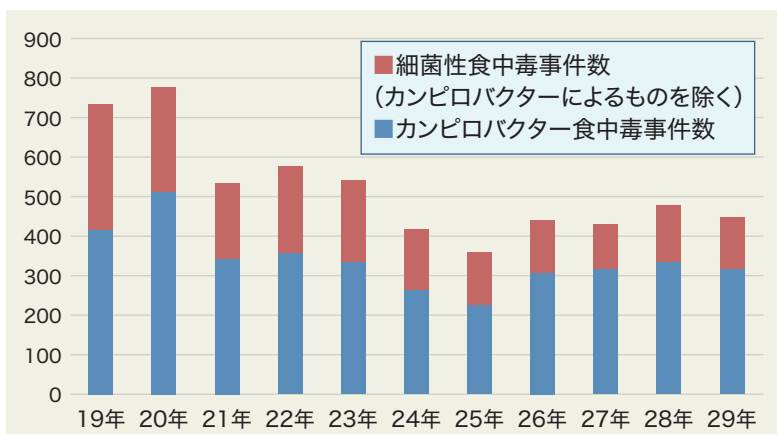
カンピロバクターの電子顕微鏡写真
(提供 愛知県衛生研究所)

カンピロバクター食中毒の症状・特徴

- ◆ 下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などの症状(食べてから1～7日で発症)
- ◆ 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。
※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。

カンピロバクター食中毒の発生状況

細菌性食中毒の年間発生数の約6割を占め、ワースト1位です。(年間300件、患者数約2,000人)



大規模食中毒事例も 発生しています!!

2016年5月には、野外イベントで提供された加熱不十分な鶏肉(鶏肉の寿司)によって、500名を超える患者が発生しました。

平成28年に発生したカンピロバクター食中毒のうち、生または加熱不十分な鶏肉料理を提供した104件(平成27年は91件)の飲食店等が営業禁止や停止等の措置を受けています。

<代表的な原因食品>

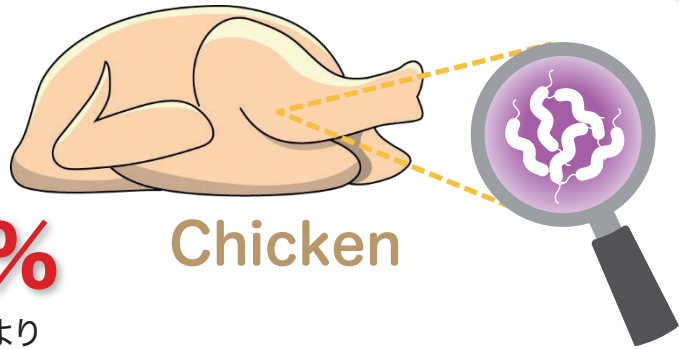
鶏刺し、鶏たたき、鶏わさ、
(加熱不十分な)焼き鳥、レバー串 等

『新鮮だから安全』ではありません!!

市販鶏肉から
カンピロバクターが
見つかる割合

20~100%

過去の厚生労働科学研究の結果より



Chicken

予防
方法

大事なものは、**加熱**と**二次汚染**の防止!

- ◆ 中心部を『**75℃で1分間以上**』加熱する。
- ◆ 食肉は他の食品と**調理器具**や**容器**を分けて、
処理・保管しましょう!
- ◆ 食肉を取り扱った後は**十分に手を洗って**から
他の食品を取り扱しましょう!
- ◆ 食肉に触れた**調理器具**などは
使用後に**消毒・殺菌**をしましょう!



☆飲食店では☆

生や半生状態で提供する鶏肉や鶏肉製品を扱っている場合、
メニューを見直しましょう!

☆楽しい外食にするために☆

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!

