

鶏肉を調理する際には十分に加熱して 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十分な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。適切に取り扱い、十分な加熱調理をして、安全に提供しましょう。

食中毒の症状・特徴

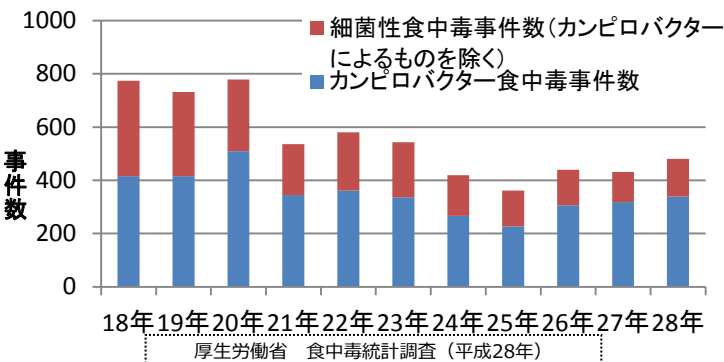
- ◆下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などの症状（食べてから1～7日で発症）
- ◆感染して数週間後に「ギラン・バレー症候群※」を発症することも。
※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真
(提供：国立医薬品食品衛生研究所)

食中毒の発生状況

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



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

安全な鶏肉料理を提供するために知っておいて欲しいこと



**「新鮮な鶏肉＝生食用」
ではありません！**

食鳥処理後の鶏肉でカンピロバクターが見つかる割合
67.4% (91/135検体)

厚生労働科学研究報告
 「食品製造の高度衛生管理に関する研究」



**加熱用や用途不明の鶏肉を
生食用に使用しては
いけません！**

取り扱う鶏肉が加熱用でないか、**製品包装の表
示や商品規格書の情報**を見て確認しましょう。

「加熱用」
 「中心部まで加熱してお召上がり下さい」
 「生食には使用しないで下さい。」等

生や半生状態で提供する あなたのお店は大丈夫ですか？
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！

- 予防方法**
- ◆ **中心部まで十分に加熱**しましょう！(中心部を75℃で1分間以上)
 - ◆ **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！

厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)」もご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>