

「生」の鶏肉料理 食中毒多発！

原因はカンピロバクター



安全に
食べてね



下関市ウェブサイト



厚労省ウェブサイト

メニューに載っているから安心！

とは限らない…

鶏肉はしっかり中まで焼こう

下関市立下関保健所生活衛生課



カンピロバクターとは



●特徴

- あらゆる動物の腸内に生息
- わずかな菌量でも発症
- 熱や乾燥に弱い

●原因食品

- 生、生焼けの食肉や内臓
例) 鶏の刺身、鶏レバー
- 消毒していない井戸水
- 食肉からの二次汚染を受けた食品の摂取

細菌性食中毒事件発生数
・ ・ ワースト1位

●症状

<潜伏期間>
2~7日 (平均2~3日)

<主な症状>

発熱、腹痛、下痢、頭痛、吐き
気・嘔吐

まれにギラン・バレー症候群を
発症

※ギラン・バレー症候群：手足・顔
面神経の麻痺、呼吸困難等を起こす

子どもや高齢者は症状が重
くなりやすいので注意！

「新鮮だから安全」ではありません！

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している可能性があります
食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**
(厚生労働省科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」より)

●食中毒予防のポイント

- ①鶏肉や鶏内臓の生食は避ける
- ②鶏肉の中心部の色が変わるまでしっかり焼きましょう
- ③鶏肉を取り扱った後は十分に手を洗いましょう
- ④鶏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