

鶏肉を扱っている営業者の皆様へ

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!



「新鮮＝生で食べられる」
間違っています!



営業者の皆様へのお願い!!

鶏肉は中心部の色が完全に変わるまで
しっかり加熱して提供しましょう
(加熱目安：中心部を75度で1分間以上)

✖ 新鮮な鶏肉 ≠ 生食用！

- 生の鶏肉はカンピロバクターで高率に汚染されています
- 数百個程度の少ない菌量でも発症します

食鳥処理後の
鶏肉の67.4%から
カンピロバクター検出
(厚生労働省の研究報告より)

➔ 新鮮でも生では食べられません！

✖ 「表面を焼く」or「湯通し」だけではダメ！

- カンピロバクターは非常に小さいため、表面だけにいるとは限りません
- 腸管内のカンピロバクターは胆のうに侵入・定着するため、と殺時に胆汁とともに肝臓内部に移行することがあります



<食品安全委員会事務局資料>

➔ 鶏肉の中や、レバーにも潜んでいます

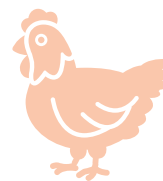
✖ お客さんが求めても提供してはダメ！

- カンピロバクター食中毒は **9割以上が飲食店**で起きています
(平成30年 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 配付資料より)
- カンピロバクター食中毒になると、食後1～7日で下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などを発症します
- 子供やお年寄りなど、免疫力の低い方で重症化することがあります
- 感染から数週間後に「ギランバレー症候群^(※)」を発症することもあります
※手足の麻痺・顔面神経麻痺・呼吸困難など様々な**神経麻痺**があらわれる



加熱不十分になりやすいメニュー

- 鶏肉の表面だけ焼いたタタキ
- 湯引きしただけの鶏わさ
- 半生の串焼き（ささみ、レバー等）



さいたま市保健所食品衛生課

〒338-0013 さいたま市中央区鈴谷 7-5-12 TEL：048-840-2226 FAX：048-840-2232

この印刷物は5,000部作成し、1部あたりの印刷経費は15円です。(2020年2月作成)