

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

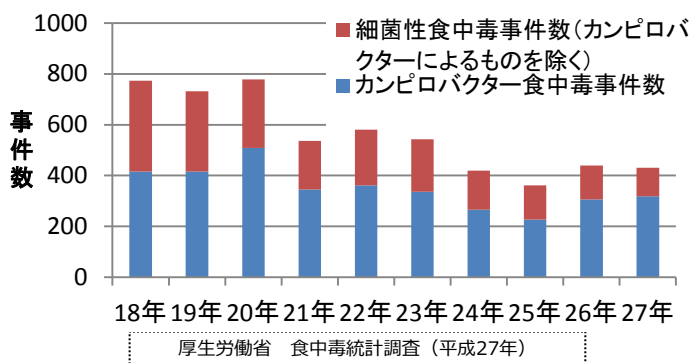
- ◆下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感などの症状
(食べてから1～7日で発症)
- ◆感染して数週間後に「ギラン・バレー症候群※」を発症することもある。
※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。



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300件、患者数約2,000人)



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)

平成14～16年度 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」

『新鮮だから安全』
ではありません

大規模食中毒事例も発生しています！！

2016年5月には、屋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27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を提供した91件の飲食店等が営業禁止や停止等の処分を受けています。

<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、白レバー串 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いましょう！
- ◆ 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！