

# 鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生や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

カンピロバクター食中毒とは

- 細菌性食中毒事件発生数 **ワースト1位**
- **鶏刺し 鶏たたき 鶏わさ 焼き鳥(生焼け)** 原因(疑い含む)が多数報告
- **消化器症状** (腹痛・下痢など)、その後まれに **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・顔面神経の麻痺、呼吸困難等を起こす
- 食中毒事件と断定された場合、**営業禁止** 等の措置を受けることもあります

安全な鶏肉料理を提供するために知っておいてほしいこと



## 「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！

※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります

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

表示例：「加熱用」「中心部まで加熱してお召し上がりください」「生食には使用しないでください」など



鶏の唐揚げを調理した時の画像  
(出典：食品安全委員会)

## カンピロバクター食中毒の予防方法

- ◆ **中心部の色が変わるまで加熱**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！

カンピロバクター食中毒予防について (Q&A) (厚生労働省ウェブサイト)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

