

「新鮮だから安全」

ではありません



カンピロバクター

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**  
多発しています!

平成28年に大阪市内で発生した食中毒事件46件中、カンピロバクターを原因とするものは28件（全体の約61%）でした。

鶏肉は食生活に欠かせない食材です！  
鶏肉料理はよく加熱し、  
おいしく安全に食べましょう。

詳しい情報は裏面をご覧ください。

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています！

**20%～100%\***

※過去の厚生労働科学研究の結果より

## その **鶏** 肉「新鮮だから生でも安全」

「お店で出されているから生でも安全」は**誤解**です!

- ✓ 市販の鶏肉には、高い割合でカンピロバクターという食中毒菌が付いています。
- ✓ カンピロバクターは少量でも付いていれば食中毒を起こすことから、新鮮な鶏肉であっても生や加熱不十分な状態で食べると食中毒になることがあります。  
むしろ**新鮮な鶏肉ほど、カンピロバクターが生き残っている可能性が高い**ことが知られています。
- ✓ 飲食店で提供された生やタタキなどの加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクターによる食中毒が、大阪市でも多発しています。  
大阪府で平成28年に発生した食中毒事件46件中、カンピロバクターを原因とするものは28件（全体の約61%）でした。

**新鮮な生肉** **安全**  
**お店で出された生肉**

### カンピロバクター食中毒とは？

カンピロバクター食中毒にかかると、食べてから1～7日で下痢、腹痛、発熱などの症状がでます。死亡例や重篤例はまれですが、乳幼児・高齢者、その他抵抗力の弱い方では重症化する危険性もあり、注意が必要です。また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。指摘されています。

## **牛** レバー・ **豚** 肉（レバー等内臓も含む）は**生食禁止**！

- ✓ 鶏肉だけでなく牛肉や豚肉でも、生やタタキなどの加熱不十分な肉やレバー等の内臓を食べると、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌等による食中毒にかかることがあります。
- ✓ 牛レバー、豚肉（レバー等内臓も含む）については、法律で、タタキやレアなど加熱不十分な状態で提供することが禁止されています。
- ✓ 基準に適合した生食用食肉(牛肉)であっても、子ども、高齢者、食中毒菌に対する抵抗力の弱い方は、生食を控えてください。
- ✓ シカやイノシシなどの野生鳥獣はどのような病原体を保有しているかわからないことから、その肉を生や加熱不十分で食べるのは危険です。

お肉は食生活に  
欠かせない食材です！  
おいしく安全に  
食べましょう

### 家庭調理時の注意事項

## お肉を調理するときは中心部まで十分に加熱してください！

- ✓ 食中毒の原因となる病原体は肉や内臓（レバーなど）の内部にまで入り込んでいることがあるため**中心部の色が完全に変わるまで加熱**してください。（写真上段）  
※ 75℃1分間以上の加熱
- ✓ 中心部の赤味が残る程度の加熱では食中毒の原因となる病原体は死滅しません。（写真下段）
- ✓ ハンバーグ・つくねなどの挽肉料理は、くしを刺して出てくる肉汁が透明になるまで、中心部の色が褐色に変わるまで加熱する必要があります。
- ✓ 飲食店やバーベキューなどで、自分で肉を焼きながら食べる場合も、十分に加熱しないと危険です。



▲よく焼けた鶏肉



▲よく焼けたハンバーグ



▲加熱不十分の鶏肉



▲加熱不十分のハンバーグ