

「新鮮だから安全」

ではありません。

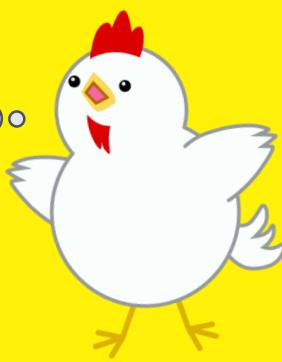
生や加熱不十分な鶏肉料理による

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

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。



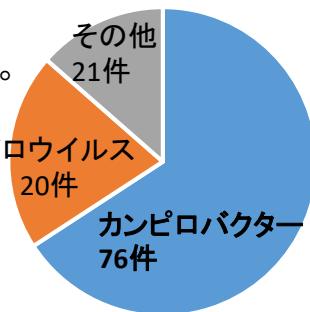
「新鮮だから生でも安全」「お店で出されているから生でも安全」は誤解です!



生・半生・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！

過去5年間（平成29年～令和3年）に大阪市で発生した食中毒事件（117件）のうち、約65%（76件）がカンピロバクターを原因とするもので、その大部分の事例で生や加熱不十分な鶏肉料理が提供されていました。

市販の鶏肉には、カンピロバクターが高い割合で付いています。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。



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についても、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、生や、タタキやレアなどの加熱不十分な状態で提供することが法律で禁止されています。
- ✓ 基準に適合した生食用食肉（牛肉）であっても、子供、高齢者、病原体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な状態で食べるのは危険です。絶対にやめてください。



「お腹が痛い」だけでは済まない⁈ カンピロバクター食中毒とは？

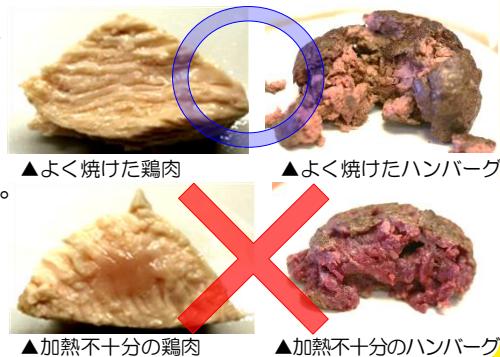


カンピロバクター食中毒にかかると、食べてから1～7日で下痢、腹痛、発熱などの症状がでます。子供・高齢者、その他抵抗力の弱い方では重症化する危険性もあり、注意が必要です。また、カンピロバクターによる食中毒にかかった数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があることが指摘されています。

ご家庭での注意事項

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の内部にまで入り込んでいることがあり、中心部の赤味が残る程度の加熱では病原体は死滅しないので、中心部の色が完全に変わらるまで加熱してください。※ 75°C 1分間以上の加熱
- ✓ 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ら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、中心まで十分に加熱しないと危険です。



カンピロバクター食中毒に関するアンケートにご協力ください！

アンケートページはこちら



ご回答いただいた内容は、今後の啓発活動を進めていくための参考にいたしますので、ぜひご協力をお願いします。