

鶏肉の生食加熱不足は危険です！



あぶったり
湯引きした程度では
内部の菌は
死滅しません!!



『新鮮だから安全』ではありません。



『お店で出されているから安全』は間違いです。

※市販鶏肉から、カンピロバクターが32%~96%と高い確率で検出されています。

カンピロバクター食中毒とは？

- Point 1 カンピロバクターは、主に鶏肉に付着しています。
- Point 2 主な症状は、喫食1~7日後に、下痢、腹痛、発熱。
- Point 3 まれに数週間後に『ギランバレー症候群』を発症し、手足の麻痺などが起こることがあります。後遺症が残ることも…

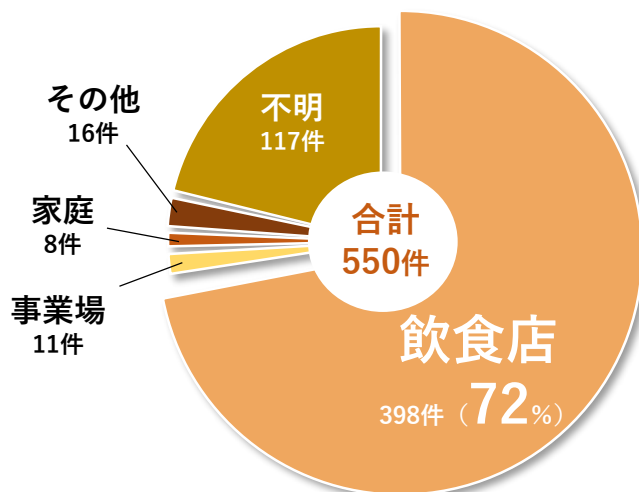


カンピロバクターの
詳しい情報はこちら！

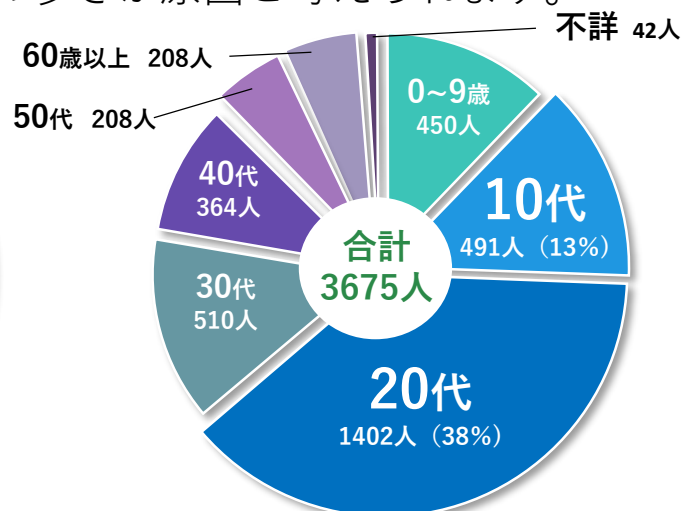
鶏刺し、たたき等による カンピロバクター食中毒が多発しています!!

カンピロバクター食中毒の発生状況

過去の発生状況では、事件の**72%が飲食店**で起こり、患者の**約半数が10代～20代**の若者です。若者に発生が多い理由は、鶏刺しなどの加熱不十分な鶏肉を食べる機会の多さが原因と考えられます。



施設別発生件数



年齢別患者数

※令和3年～令和5年に全国で発生したカンピロバクター食中毒事例より

どうやって予防する？

- ✓ 加熱不十分な鶏肉は**食べない!**
- ✓ お肉は**中心部まで十分に加熱**する
- ✓ 包丁・まな板は、生肉用・野菜用など**用途ごとに分け**、使用後はしっかり洗い熱湯等で**消毒する**。
- ✓ 焼肉は、生肉用の箸やトングを使用し、食べる箸とは**分ける**。
- ✓ 生肉に触った後はしっかり**手を洗う**。

こんな料理に注意!

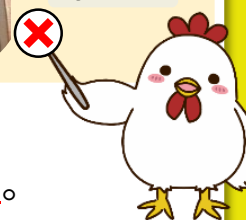


鶏刺し

レバ刺し



鶏たたき



東大阪市保健所 食品衛生課

〒578-0941

東大阪市岩田町4丁目3番22-500号 希来里施設棟5階

TEL : 072-960-3803

FAX : 072-960-3807

