

生・半生・加熱不足の鶏肉による

カンピロバクター食中毒が多発！

カンピロバクターって？

ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

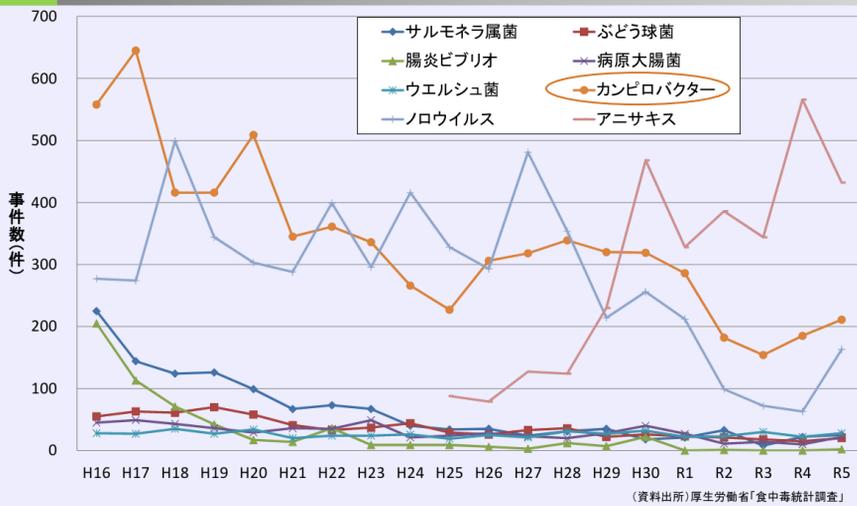
食中毒の症状

食べてから1～7日後に下痢・腹痛・発熱。

市販鶏肉から、
20%～100%*の高い割合で
カンピロバクターが
見つかっています。

※過去の厚生労働科学研究の結果より

病因物質別事件数の推移



直近の食中毒事件数では、細菌による食中毒のうち、カンピロバクター食中毒が最も多く発生しています。



厚生労働省「令和5年食中毒発生状況(概要版)」より

<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001213031.pdf>

食中毒を防ぐために

- 菌が飛び散るのを防ぐため、鶏肉は洗わない
- サラダなど生で食べるものは鶏肉より先に調理する
- 鶏肉は中心部が白くなるまでしっかり加熱する
- 鶏肉を調理した器具は熱湯や塩素系漂白剤で消毒する

外食でも注意！

「新鮮だから安全」ではありません！

楽しい外食にするために、よく加熱されたメニューを選ぶようにしましょう。



大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津4-1-1

明日都浜大津2F

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373

MAIL:otsul44l@city.otsu.lg.jp

HP、Twitter：「大津市保健所衛生課」で検索！