

家庭でも、
お店でも

鶏肉は よく焼いたものを食べましょう

「新鮮だから生でも安全」ではありません！

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！！

市販の鶏肉から、
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

カンピロバクターって？

特徴：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。
回復後に「ギラン・バレー症候群」を発症し、
手足の麻痺、呼吸困難を起こすことがあります。

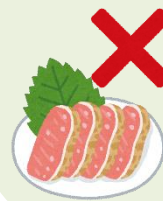
家庭での食中毒を防ぐために

鶏肉は中心部が白くなるまでしっかり加熱、
サラダなど生で食べるものとは別に調理、
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒するなど、
調理中に他の食材に菌が移らないように注意
しましょう！



楽しい外食にするために

よく加熱された鶏肉料理を選んで、
楽しい食事にしましょう！



加熱していない「刺身」「ユッケ」
や中心まで火の通っていない「あぶり」
「たたき」などはカンピロバク
ターが残っている可能性があります。



鶏肉は食生活に
欠かせない食材です。
おいしく安全に
食べようね！



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1F

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373
MAIL:otsul441@city.otsu.lg.jp

HP、Twitter：「大津市保健所衛生課」で検索！