



鶏肉料理を楽しむために カンピロバクター食中毒にご注意ください

美味しく栄養もある鶏肉ですが、飲食店やご家庭での加熱不十分な鶏料理の喫食、生の鶏肉や調理器具の不適切な取扱いにより二次汚染された食品の喫食を原因としたカンピロバクターによる食中毒が多発しています。

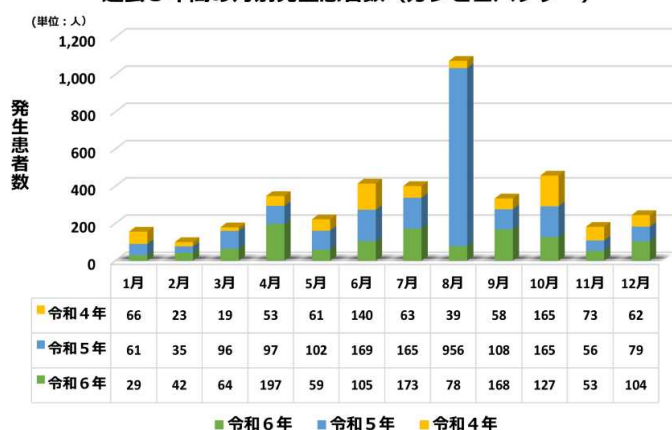
カンピロバクターとは？

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します。熱に弱く、食肉は十分に加熱調理(中心部を75℃1分以上加熱)することが重要です。

食中毒の症状

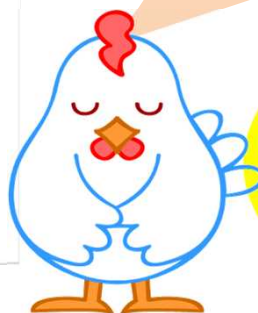
食べてから1～7日後に下痢・腹痛・発熱。まれに、回復後に「ギラン・バレー症候群」を発症し手足の麻痺、呼吸困難を起こすことがあります。

過去3年間の月別発生患者数(カンピロバクター)



農林水産省HPより
出典:厚生労働省「食中毒統計資料」

カンピロバクターによる食中毒は、一年を通し季節を問わず発生しています。



全体の約7割が、飲食店で発生しています。
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。

カンピロバクター食中毒を防ぐために

- 菌が飛び散るのを防ぐためにも、鶏肉は洗わないようにしましょう。
- サラダなど生で食べるものは鶏肉より先に調理しましょう。
- 鶏肉は中心部まで十分に加熱しましょう。
- 鶏肉を調理した器具は熱湯や塩素系消毒剤で消毒しましょう。



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:otsu1441@city.otsu.lg.jp

☆HP、X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索!