

加熱不足の鶏肉料理による カンピロバクター食中毒に注意!!

加熱不足の鶏肉を原因とするカンピロバクター食中毒が多く発生しています。鶏肉は適切に取り扱い、**十分な加熱調理**をして、安全に食べましょう。



カンピロバクターの特徴・症状

- 【特徴】・ニワトリや牛、ペット等多くの動物が常在菌として保菌
- ・加熱や乾燥に弱く十分加熱調理すれば死滅
 - ・鶏肉は汚染率が高く、新鮮なものでも**生で食べることはとても危険**

【潜伏期間】1～7日間（平均2～3日）

【症状】下痢、激しい腹痛、発熱、
悪心、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感

※乳幼児、高齢者、抵抗力の弱い方は、重症化する危険性があります。

食鳥処理後の鶏肉でカンピロバクターが見つかる割合

67.4% (91/135検体)

『新鮮だから安全』
ではありません

厚生労働科学研究報告
「食品製造の高度衛生管理に関する研究」

どのくらい発生しているの？

カンピロバクター食中毒は、細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、全体でもおよそ2割を占めています。

全国	H30	R1	R2
発生件数(件)	319	286	182
全体の発生件数に対する割合(%)	23.9	26.9	20.5

予防方法

- ▼ **鶏肉等の食肉はしっかり加熱**（中心温度が75℃で1分以上、中まで食肉の色が変わるのが目安）
- ▼ 生肉の処理に使用した**包丁、まな板等はよく洗い熱湯などで消毒**
- ▼ 調理時は生肉を他の食材と**しっかり区別**
- ▼ 調理した後は**しっかり手洗い**

