

鶏刺しや鶏タタキなどの生の鶏肉料理 によるカンピロバクター食中毒が 多発しています!!

飲食店での
外食時にも要注意

! 「新鮮だから安全」ではありません!

鶏肉

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) ※

(※) 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日で発症)

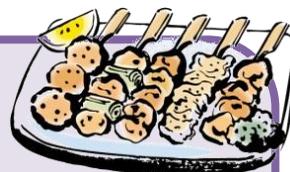
- : 下痢、腹痛、発熱
- : 感染してから数週間後に「ギラン・バレー症候群」
を発症することも。

※ギラン・バレー症候群: 手足の麻痺、顔面神経麻痺、
呼吸困難等を起こす。

対策: 十分な加熱(中心が白くなるまで焼く)
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



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!

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ましょう。

