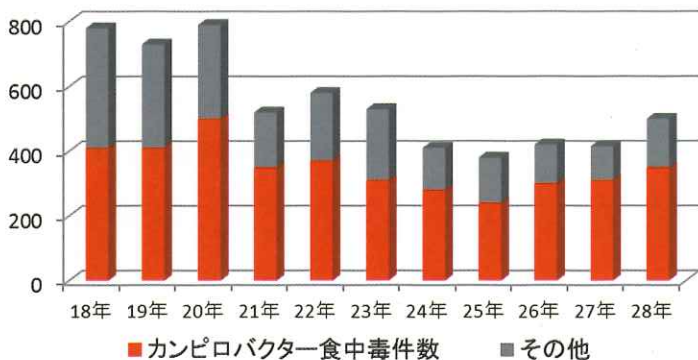




鶏肉を調理する際には十分に加熱して カンピロバクター食中毒を予防しましょう！



鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなどの
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しています！



●厚生労働省 食中毒統計調査 (平成28年)

平成28年に発生したカンピロバクター食中毒のうち、生または加熱不十分な鶏肉料理を提供した104件の飲食店等が営業禁止や停止等の措置を受けています。

《代表的な原因食品》

鶏刺し、鶏タタキ、鶏わさ、
(加熱不十分な) 焼き鳥、レバー串 等



カンピロバクターの
電子顕微鏡写真

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：下痢、腹痛、発熱
(食べてから1～7日で発症)

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

《ご注意ください！》

安全な
家庭調理
の心得

『新鮮だから安全』 ではありません!!