

鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生または加熱不十分な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！
十分な加熱調理をして、安全に提供しましょう

鶏肉を生や半生で提供していませんか？

安全な鶏肉料理を提供するため、以下に気をつけてください



「新鮮だから安全」
ではありません！

食鳥処理後の鶏肉の
カンピロバクター汚染率

67.4%※

※91/135検体

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」より



加熱用や用途不明の鶏肉を
生食用※に使用しては
いけません！

※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります
取り扱う鶏肉が加熱用でないか、**製品包装の表示や
商品規格書の情報**を見て確認しましょう

表示例：「加熱用」「中心部まで加熱してお召し上がりください」
「生食には使用しないでください」など

予 防 方 法

- ◆ **中心部の色が変わるまで加熱**しましょう！（中心部を75℃で1分間以上）
- ◆ **食肉**は他の食品と**調理器具や容器を分けて、処理・保管**しましょう！
- ◆ 食肉を取り扱った後は**十分に手を洗ってから**他の食品を取り扱いましょう！
- ◆ 食肉に触れた調理器具などは**使用後に消毒・殺菌**をしましょう！

カンピロバクター食中毒とは

代表的な原因食品：鶏刺し、鶏たたき、鶏わさ、(加熱不十分な)焼き鳥、レバー串 等

食中毒の症状

- 消化器症状（食べてから1～7日で発症）
- 数週間後 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



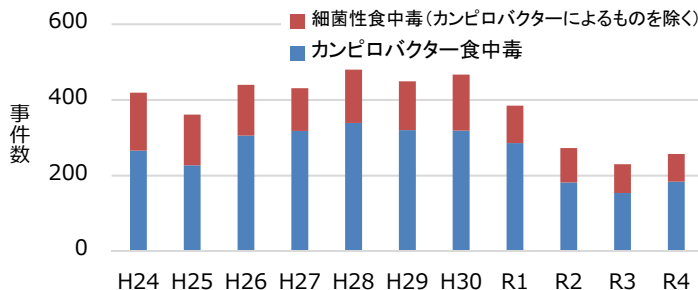
鶏の唐揚げを調理した時の画像
(出典：食品安全委員会)

食中毒が発生すると

生または加熱不十分な鶏肉料理を提供した飲食店等は、食品衛生法に基づく**営業禁止**や**停止**等の措置を受ける可能性があります ※措置件数：2022年 43件、2021年 44件

食中毒の発生状況

細菌性食中毒の年間発生件数の約7割を占め、**ワースト1位**（年間約180件、患者数約800人）



厚生労働省 食中毒統計調査（令和4年）

カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）（厚生労働省ウェブサイト）

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

