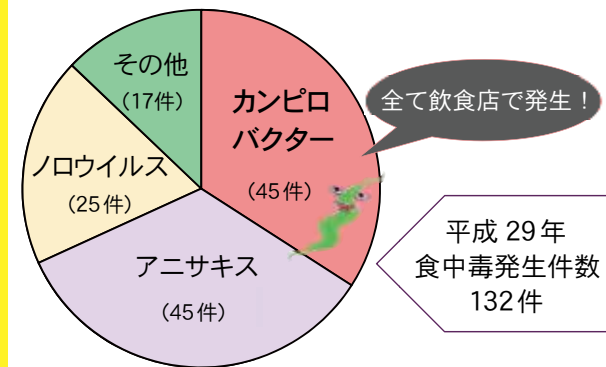


生・半生・加熱不足の鶏肉料理による



カンピロバクター食中毒が多発しています

東京都の食中毒発生件数第1位（平成29年）



《カンピロバクター食中毒原因食品の例》
鶏刺し、鶏たたき、加熱不足の焼き鳥・鶏レバーなど



カンピロバクターとは？

- ☆鶏や牛などの腸管内にいる細菌
- ☆少しの菌で感染
- ☆熱に弱い

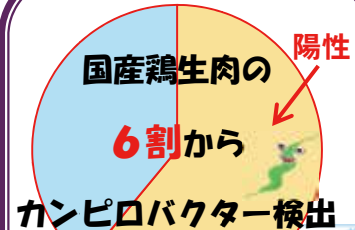
カンピロバクター食中毒の特徴は？

- ☆下痢・腹痛・発熱・おう吐などの症状
- ☆食べてから1～7日で発症
- ☆感染から数週間後、ギランバレー症候群※を発症することもある
- ※手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす病気

🚫 新鮮なら安全！ではありません

健康な鶏でも、腸管内にカンピロバクターなどの食中毒菌を保有していることがあります。現在の食鳥処理の技術では、これらの食中毒菌を完全に除去することはできません。カンピロバクターは少しの菌量で発症します。そのため、いくら新鮮な鶏肉でも食鳥処理の過程で菌が付着してしまえば、食中毒のリスクがあります。カンピロバクターは、鶏肉の内部まで侵入していることもあるため、中心部までしっかりと加熱することが重要です。

過去の東京都での調査



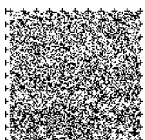
※内臓肉は84%陽性



🚫 お店のメニューなら安全！ではありません

カンピロバクター食中毒のほとんどが、飲食店で提供された食事が原因で起こっています。お店で出されるものは絶対安全だと思っている方も多いようですが、特別な鶏肉を使用しているわけではありません。よく加熱された鶏肉料理を選択して、食中毒にならないよう気を付けましょう。特に、お子さんやお年寄や体調が悪い方など抵抗力が弱い方は加熱不足の鶏肉料理を食べないようにしましょう。

よく加熱された鶏肉料理を選びましょう！



【この記事に関するお問い合わせ】 生活環境安全課 食品衛生担当