生や加熱不十分の鶏肉料理を扱う飲食店の皆さまへ

別添

鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生や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

カンピロバクター食中毒とは

- 細菌性食中毒事件発生数　**ワースト１位**
- **鶏刺し 鶏たたき 鶏わさ 焼き鳥(生焼け)** 原因(疑い含む)が多数報告
- **消化器症状（腹痛・下痢など）**、その後まれに **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・顔面神経の麻痺、呼吸困難等を起こす
- 食中毒事件と断定された場合、**営業禁止** 等の措置を受けることもあります

安全な鶏肉料理を提供するために知っておいてほしいこと

「新鮮だから安全」ではありません！

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している可能性があります

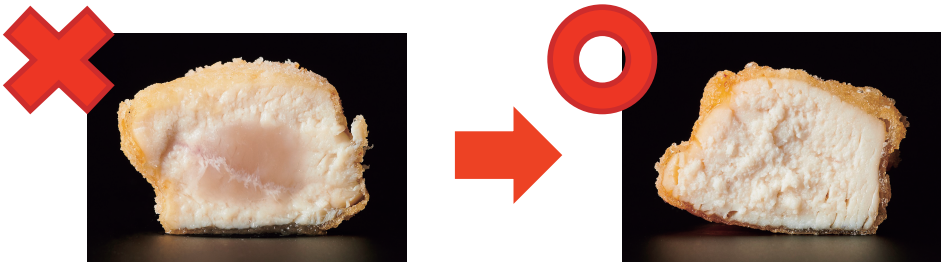
食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率　67.4%
（厚生労働科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」）

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



鶏の唐揚げを調理した時の画像
（出典：食品安全委員会）

カンピロバクター食中毒の予防方法

- **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

ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

飲食店従事者の不正解率
なんと40%!!

食品衛生テスト 0点

問：正しい方に○を付けよ

ⓐ. 新鮮なとり肉なら生または加熱不十分で食べても安全である。 ×

b. 新鮮なとり肉でも、カンピロバクターが付着しているおそれが高いので、必ず加熱（中心部を75℃・1分間以上）する。

新鮮ならば安全は間違い!!

ココ大事！
復唱して!!

生や生焼けのとり肉を提供しない!!

ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

公益社団法人日本食品衛生協会