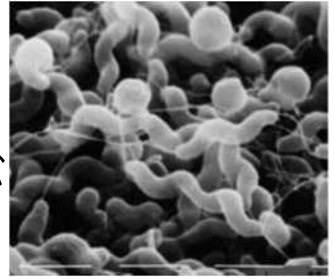




「新鮮だから安全」では ありません！

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!!



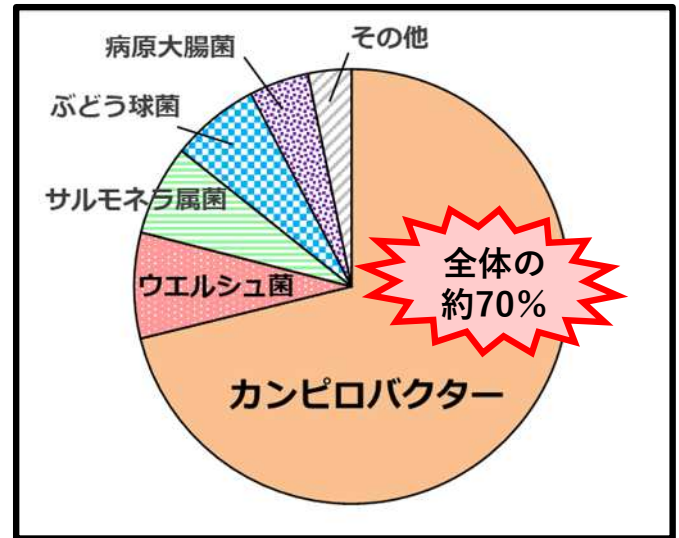
カンピロバクターの電子顕微鏡写真
<撮影：愛知県衛生研究所>

市販鶏肉から、カンピロバクターが
高い割合で見つかっています！



細菌性食中毒発生状況

2015年～2024年の発生件数の割合（全国）



● カンピロバクター食中毒って？ ●

カンピロバクターの特徴

ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少ない菌数で食中毒の原因となる。熱に弱い。

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

食べてから1～7日で発症
主な症状は、下痢、腹痛、発熱など。
数週間後 ギラン・バレー症候群※を
発症することもある。

※ 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

予 防 対 策

- 鶏肉など食肉を調理する際は、
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
- 十分な加熱（肉の中心部が白く
なるまで焼く）



鶏の唐揚げを調理した時の画像
(出典：食品安全委員会)



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」もご覧ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html



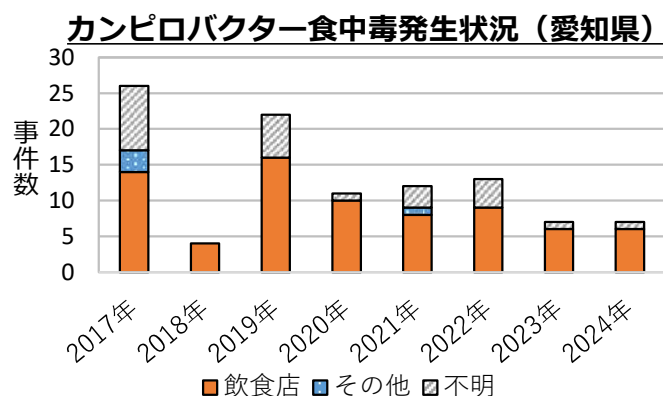
食鳥処理業者、卸売業者の皆さまへ

- 飲食店等へ鶏肉を販売する際、原則として加熱調理が必要な旨の表示（例：「**加熱用**」、「**中心部まで十分に加熱してお召し上がりください**」、「**生食用にはしないでください**」）を確実に行ってください。
- 生食用の使用を誘引するような「**新鮮だから生でも大丈夫**」といった表示や広告・宣伝はやめてください。



飲食店の皆さまへ

- 飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉（内臓含む）を原因とする食中毒が多発しています。
- 鶏肉を提供する際には、**中心部まで十分に加熱（中心部を75℃で1分間以上）**しましょう！



愛知県内で発生したカンピロバクター食中毒のうち、**約7割**は飲食店で発生しています！

消費者の皆さまへ

- 家庭で鶏肉を調理する際には、**中心部までしっかりと加熱**し、調理中は**他の食材に菌が移らないように注意**してください。
- 外食時には**中心部までよく加熱された鶏肉料理**を選ぶようにしましょう！

ご不明な点、ご相談等は最寄の保健所・保健分室等へお問合せください。

瀬戸保健所 (0561)82-2198
豊明保健分室 (0562)92-9133
春日井保健所 (0568)31-2180
小牧保健分室 (0568)77-3241
江南保健所 (0587)56-2157
清須保健所 (052)401-2100
稲沢保健分室 (0587)21-2251

津島保健所 (0567)26-4137
半田保健所 (0569)21-3344
美浜駐在 (0569)82-0078
知多保健所 (0562)32-6213
衣浦東部保健所 (0566)21-5364
安城保健分室 (0566)75-7441
みよし駐在 (0561)34-4811

西尾保健所 (0563)56-5241
新城保健所 (0536)22-2204
(設楽出張窓口※) (0536)62-0571
※毎週火・水・金曜日(休日を除く)午前10時～午後3時30分
豊川保健所 (0533)86-3180
蒲郡保健分室 (0533)69-3156
田原保健分室 (0531)22-1238