

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理で 安全な鶏肉料理を提供しましょう!

カンピロバクターは、市内で発生した食中毒の原因 **第1位!**

(平成29年~令和3年の間に86件中33件)

名古屋市内のカンピロバクター食中毒発生状況(令和2~3年)

発生年月	原因施設	主な提供メニュー	原材料の鶏肉	
令和2年	6月	飲食店	鶏刺盛合せ	加熱用
	6月	飲食店	鶏刺盛合せ	加熱用
	7月	飲食店	鶏刺盛合せ	加熱用
	7月	飲食店	ささみ霜降り	加熱用
	7月	飲食店	焼鳥	—
令和3年	8月	飲食店	焼肉	—
	10月	飲食店	鶏刺し	加熱用
	11月	飲食店	鶏刺し、焼鳥	加熱用
	11月	飲食店	鶏レバ刺し	加熱用
	12月	飲食店	砂肝刺し、鶏レバ刺し	加熱用
	12月	飲食店	炙り焼きレバー	加熱用
12月	飲食店	鶏刺し	加熱用	

ほとんどの事例で

「**加熱用**」鶏肉が 生又は**加熱不十分な状態**
で提供されていました



「新鮮だから生で食べられる」は **間違い!**

「肉の表面を加熱すれば大丈夫」は **間違い!**

- 鶏肉や鶏の内臓は、カンピロバクターが高率に検出されますので、重要なハザード(危害要因)として管理してください。
- 衛生管理計画では裏面の情報を参考にして、「重要管理のポイント」に鶏肉を中心部まで十分加熱する調理方法を定めてください。

安全な鶏肉料理を提供するための調理方法を考えよう!



裏面へ

カンピロバクター食中毒とは？

【どんな症状？】

- カンピロバクターは、鶏や牛などの腸内に存在する細菌で、腹痛や下痢、発熱などを引き起こします。
- 後遺症として麻痺等を引き起こすギラン・バレー症候群を発症することもあり、少人数の患者であっても**1億円を超える賠償金**を求められた事例もあります。

【どこに分布？】

- 生の鶏肉はカンピロバクターに**高率で汚染**（下図 参照）されており、**数百個程度の少ない菌量で発症**するため、「新鮮だから安全」ではありません。

【カンピロバクター検出率（鶏肉）】

食鳥
処理場



カット鶏肉
67.4%

食肉
販売店



鶏もも肉 鶏むね肉
42% 40%

*厚生労働省「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」

- 鶏肉の内部に菌が入り込むため、中心部まで加熱する必要があります。鶏ささみの加熱実験で、15秒間湯通しを行っても、カンピロバクターが検出されました。

【飲食店で必要な衛生管理は？】

- 「加熱用」の鶏肉は、生又は加熱不十分な状態で喫食されないよう、**中心部の色が変わる十分な加熱条件を定めて、肉の温度や焼き色を確認して提供してください。**

食肉による食中毒を防止するために、**中心部の色が変わるまで十分に加熱（75℃1分以上）**できているか、確認しよう。



仕入れている鶏肉が「加熱用」ではないか表示や伝票を確認しよう。

- 加熱用鶏肉を生で提供したこと等により、カンピロバクター食中毒を発生させた事業者に対し、警察等との連携や告発等の厳正な措置を講じるよう厚生労働省から通知がされています。

- 生肉に触れた手や包丁、まな板から細菌などが移るため、**手や包丁、まな板等は十分洗浄・消毒**が必要です。

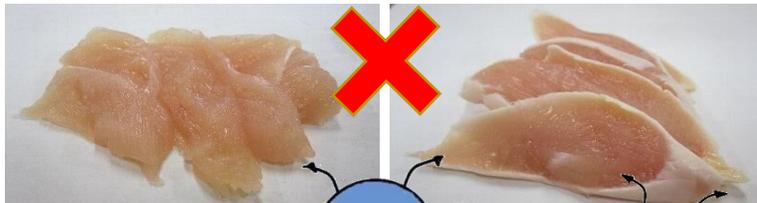
- 焼肉店等の営業者の方は、生肉専用トングなどを用意し、**使い分けを行うこと及び十分に加熱することについて、利用客に注意喚起**を行うことが必要です。

生の状態

しもふり・タタキ

中心部を75℃ 1分加熱

鶏ささみ



鶏レバー



食中毒を予防しよう！
カンピロバクター編



名古屋市
食品安全・安心学習センター

◆飲食店を利用する消費者への注意喚起を行っています◆
【動画】食中毒を予防しよう！カンピロバクター編
カンピロバクター食中毒の**特徴**および**予防ポイント**を動画で紹介！
市公式YouTube「まるはっちゅ〜ぶ3ch」にて公開中!!
<https://www.youtube.com/watch?v=yzEFWIVDYQ4>



視聴は↑
コチラ