

居酒屋など飲食店を利用する方へ

# 生又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

## に注意!



平成29年～令和3年に  
市内で発生した  
食中毒の原因  
第1位! (86件中33件)

Q. 新鮮だから生で食べても大丈夫?

A. いいえ。間違いです。

生又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。メニューに「新鮮」「朝挽き」「炙り」と記載があっても食中毒予防とは関係ありません。



<生又は加熱不十分な鶏肉料理の例>



鶏刺し



鶏しもふり



鶏レバ刺し



ポイント

飲食店では、生や半生の鶏肉料理は避け、  
**中心部まで十分に加熱した  
鶏肉料理を選びましょう!**



公開中!

【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!  
「まるはっちゅ〜ぶ 3ch」にて  
公開中!!



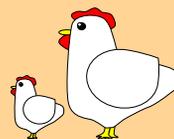
視聴はコチラから

<https://www.youtube.com/watch?v=yzEFWIVDYQ4>

食中毒を予防しよう!  
カンピロバクター編

ナスフラスコの  
あそびごじ

名古屋市  
食品安全・安心学習センター



詳しい情報は、  
名古屋市公式ウェブサイト  
に掲載しています。



# お肉は十分に加熱して 安全に食べましょう！

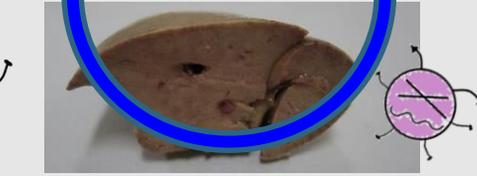
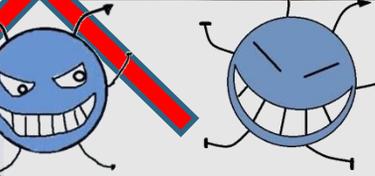
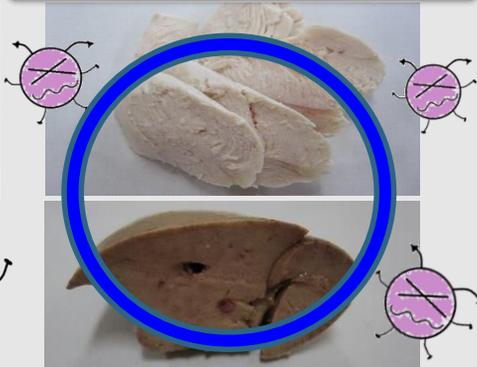
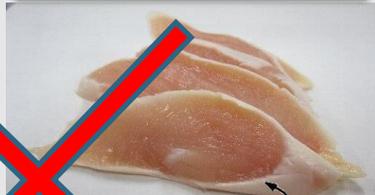
生の状態

しもふり・タタキ

中心部を75℃ 1分加熱

鶏ささみ

鶏レバー



- ☑ 鶏ささみの加熱実験では、15秒間の湯通しでも、カンピロバクターが検出されました。
- ☑ 鶏肉以外にも、牛や豚などの生肉に食中毒を引き起こす細菌などが付着していることがあります。肉や食肉調理品（メンチカツ、ハンバーグなど）は、**中心部の色が変わるまで、十分に加熱（75℃1分間以上）**しましょう！
- ☑ 焼肉店やバーベキューなどでは、生肉**専用のトングや箸**を使いましょう！
- ☑ 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、まな板などは十分洗浄・消毒**しましょう！



## 生や半生のお肉による食中毒の主な原因菌・ウイルス

腸管出血性大腸菌 (O157など)	カンピロバクター	E型肝炎ウイルス
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆牛などの家畜の腸管内に存在する。</li> <li>◆重症化すると、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの合併症が発症し、死に至ることがある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆主に鶏、牛、豚などの腸管内に存在する。<b>特に鶏肉の汚染率は高い。</b></li> <li>◆<b>後遺症としてギラン・バレー症候群（手足のまひ・呼吸障害など）が発症</b>することがある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆豚、鹿、猪などの肝臓や筋肉に存在する。</li> <li>◆感染しても症状が出ないことが多い。重症化すると死に至ることもある。</li> </ul>
[潜伏期間] 2～7日 (平均3～5日)	[潜伏期間] 1～7日 (平均3日)	[潜伏期間] 15～50日 (平均6週間)
[主な症状] 激しい腹痛、下痢（血便も）、発熱	[主な症状] 腹痛、下痢、発熱	[主な症状] 発熱、腹痛、黄疸、食欲不振