



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!!



「新鮮だから安全」ではありません！

鶏 肉

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！

20%～100%
(※)

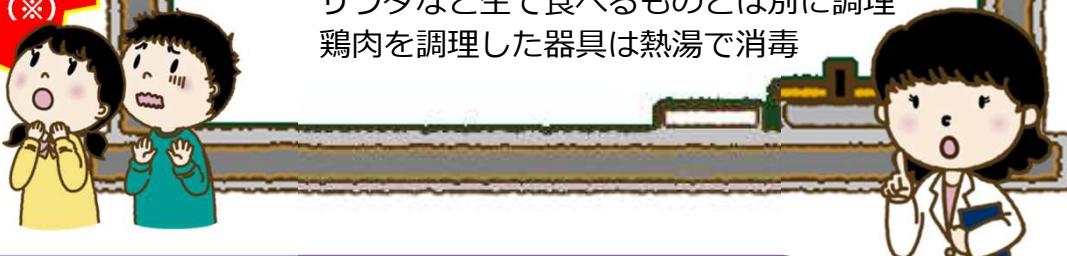
(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より

カンピロバクターって？

特徴：ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

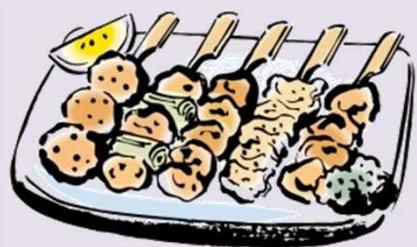
食中毒の症状（食べてから1～7日で発症）
：下痢、腹痛、発熱

対策：十分な加熱（中心が白くなるまで焼く）
サラダなど生で食べるものは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

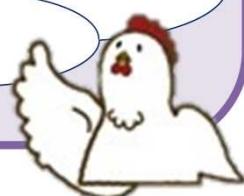


楽しい外食にするために

よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう！



鶏肉は食生活に欠かせない食材です！
おいしく安全に食べましょう。



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。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>



厚生労働省

○○県／○○保健所