

そのお肉、 中まで焼けてる？

～カンピロバクター食中毒を防ごう～

カンピロバクター食中毒とは

原因となる食品を喫食してから1～7日後に、
腹痛、下痢、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気等の症状がでます。

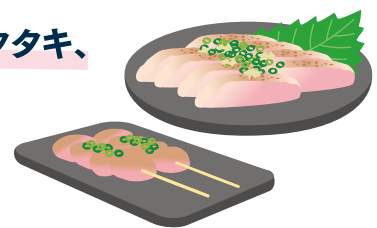
また、まれにカンピロバクターに感染した数週間後に、
手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす
「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。



原因となる食品について

生や加熱不十分な鶏肉や鶏レバー（特に鳥刺し、鶏タタキ、
レバ刺し、加熱不十分な焼鳥）が原因です。

なお、表面が炙ってある等、表面のみ火が通っていても
カンピロバクター食中毒を防ぐことはできません。



「カンピロバクター」とは？

「カンピロバクター」は食中毒の原因となる細菌の1つです。

動物、特に鶏の腸管内に生息し、食鳥処理時に肉が汚染されることにより、
鶏肉や鶏レバー等の内臓から高い確率で検出されます。

過去に横浜市が行った調査では、横浜市内で流通している鶏肉の
約40%からカンピロバクターが検出されました。

予防方法は裏面へ

カンピロバクター食中毒の予防方法

飲食店利用時に気を付けること

**生や加熱不十分な食肉のメニュー
(特に鶏刺しや鶏のタタキ、レバ刺し等)は
注文しない・食べないようにしましょう。**

飲食店利用時に勘違いしやすいポイント Q&A



Q. お店のメニューにある「鶏刺し」「鶏のタタキ」は安全ですか？

A. お店のメニューだからといって安全とは限りません。
過去数年間において、カンピロバクター食中毒原因施設の
約9割が鶏肉を提供しているお店でした。



Q. 「新鮮な鶏肉」は、生で食べても食中毒にはなりませんか？

A. 新鮮な鶏肉にもカンピロバクターが付着していることが
あり、少量の菌でも食中毒を発症する可能性があります。



Q. 表面が焼いてあれば、食中毒を防ぐことができますか？

A. カンピロバクターは肉の内部にもいることがあり、
表面のみの加熱では食中毒を防ぐことはできません。
平成28年には東京及び福岡で開催された肉料理のイベ
ントで、表面のみを焼いた鶏肉料理(鶏ささみ寿司および
鶏むね肉のたたき寿司)を原因食品とする大規模食中毒
が発生しました。

