

鶏肉によるカンピロバクター食中毒を発生させないために

～「加熱用」表示をしっかりと確認～



生や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。

鶏肉を扱う飲食店

の皆さまへ



- 加熱用や用途不明の鶏肉・鶏内臓を生食用として提供してはいけません。
- 鶏肉・鶏内臓を調理する際は、「加熱用」などの表示に従い、十分に加熱。



中心部を75℃で1分間以上

食鳥処理業者、

卸売業者の皆さまへ



- 通知に基づき、「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」の表示等で、情報伝達を確実に実施。
- 「新鮮だから大丈夫」は根拠のない誤った発言ですので、やめてください。

加熱用 等と
しっかり表示



詳しい情報を知りたい方へ

食中毒予防の詳しい情報は、以下のウェブサイトに掲載されていますので、ご活用ください。

厚生労働省・消費者庁
連名通知へのリンク



内閣府食品安全委員会のリス
クプロフィールへのリンク



日食協の「知ろう！防ご
う！食中毒」へのリンク



カンピロバクターとは？



提供：国立医薬品食品衛生研究所

鶏、牛、豚、ペットなど動物の腸管内に生息します。少ない菌量（数百個程度）でヒトに感染しますが、乾燥に弱く、十分な加熱調理で死滅します。

茨城県保健医療部生活衛生課食の安全対策室

【お問合せ先】電話 029-301-3424

[https:// www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html](https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html)

