

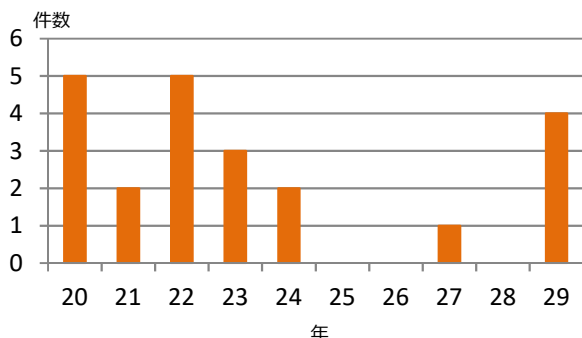
生・半生・加熱不十分の鶏肉料理による カンピロバクター食中毒が発生しています

鶏肉を加熱するときは十分に加熱しましょう

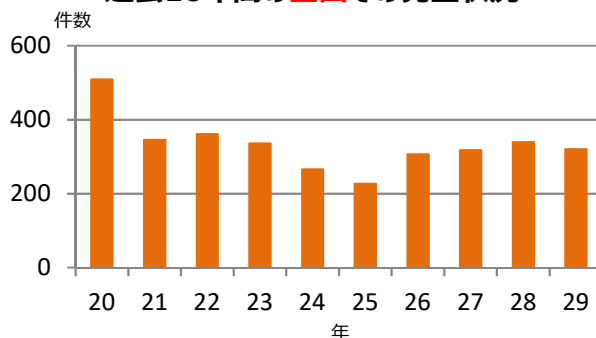


鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキ、砂ずりの和え物、焼き鳥などの**半生や不十分な加熱**による食中毒が発生しています！！

過去10年間の**大分県**での発生件数



過去10年間の**全国**での発生状況



もし、お店で**生や半生状態で提供する鶏肉や鶏肉製品**を扱っている場合は、**メニューを見直しましょう！**

☆「新鮮な鶏肉だから大丈夫」は間違いです！

むしろ新鮮な状態の方がカンピロバクターの感染力が高いと言えます。

☆「冷凍したら大丈夫」も間違いです！ 冷凍しても菌は生き残ります。

☆「表面を加熱すれば大丈夫」も間違いです！

内部に菌がいることもあり、そう簡単には死滅しません。

☆**加熱用の表示があるものや用途が不明の鶏肉を生食用に使用してはいけません！**

「加熱用」「中心部まで加熱してお召し上がりください」「生食には使用しないでください」等の表示を確認しましょう！



予防方法

- **鶏刺しなど生の鶏肉料理は避けましょう。**
- **中心部まで十分加熱し、中まで十分に焼けているか確認しましょう。** 湯引き程度では死滅しません。肉の中心が白くなるまで加熱しましょう。
- **肉から他の食材にカンピロバクターが移らないよう気をつけましょう。** 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう。食肉を取り扱った後は十分手を洗ってから、他の食品を取り扱しましょう。食肉に触れた調理器具などは、使用後に熱湯等で消毒・殺菌しましょう。

カンピロバクター食中毒とは

- ◆ カンピロバクターは少量の菌で感染します（100個程度）。
- ◆ 2～7日間の潜伏期間の後、下痢、腹痛、発熱等の症状が出ます。
- ◆ 特に、抵抗力の弱い小さいお子さんや高齢者の方が食中毒になりやすい傾向があります。
- ◆ 食中毒の後、**ギランバレー症候群**を発症する可能性があるといわれています。



Q ギランバレー症候群とは？

- 食中毒の後、関節炎になる人や手足のしびれや顔面麻痺等の神経の病気となる人もおり「ギランバレー症候群」と呼ばれています。
- 「ギランバレー症候群」は神経の病気で、感染後1～2週後に運動麻痺を主徴とする病気で後遺症が残ることがあります。
- 平成28年に鳥ささみのタタキによるカンピロバクター食中毒事例で、店舗が1億円超の損害賠償支払いをした事例があります。

（（公）日本食品衛生協会共済タイムスより）

Q 鶏肉の汚染率は？

- 鶏レバー、砂肝、鶏肉等で研究がされていますが、20%から100%と**高い確率で検出**されています。
- 鶏肉にはカンピロバクターがついていると考えて取り扱うことが大事です。

県民安全・安心メールに登録し、食中毒注意報を受け取りましょう！

県民安全・安心メールでは、防災情報の配信のほか、食中毒が発生しやすい時期に食中毒注意報で注意を呼びかけています。登録方法は、
①携帯電話で右のQRコードを読み取るか、もしくはメールアドレスに空メールを送ります。②登録用メールが届いたら、本文URLにアクセスして登録してください。

※迷惑メール設定をされている方は、県民安全・安心メールドメイン「bousai-oita.jp」からのメールを受信できるよう設定してください。



e@bousai-oita.jp