

報道機関の皆様へ

食中毒予防の観点から、市民の方へ下記の内容について、呼びかけていただきますようお願いいたします。

鶏肉のタタキやレバ刺し等、肉類の生食や半生食は『カンピロバクター一食中毒』を引き起こすことがあり、注意が必要です。

保健所ではチラシ等（別紙）を利用して、市民の方や飲食店、食品製造・販売業者に対して、その危険性や注意する点について、呼びかけを継続しているところです。

○ 『カンピロバクター』について

牛や鶏などの腸管内に生息している。

< 潜伏期間が長い >

菌に汚染された食品を食べてから2～7日後に発熱、頭痛、腹痛、下痢などの症状を引き起こす。

< 感染力が強い >

少ない菌量でも発症する。

< 低温に強い >

冷蔵庫内でも生存する。

< 加熱に弱い >

十分に加熱すれば死滅する。

< 重症化に注意 >

子供や高齢者など抵抗力が弱い方は注意。

○ 予防法について

< 肉類はしっかり加熱して食べる >

肉類の生食や半生食（鶏肉のタタキやレバ刺し）は避け、中までしっかり加熱して食べる。

< 手をよく洗う >

特に生肉を触った後は必ず手をよく洗う。

< 調理器具の使い分けと洗浄消毒 >

焼肉の時は、生肉を焼くための箸と食べるための箸を使い分ける。
調理器具は生肉専用のものを使い、使用した包丁やまな板などは、よく洗い、熱湯や消毒薬で殺菌する。

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～

令和5年、151件の飲食店がカンピロバクター食中毒で営業禁止等の処分を受けています。

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
クプロファイルへのリンク



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。



【問合せ】消費者庁 食品表示課

電話 03-3507-8800 (代)



ウェブサイト <http://www.n-shokuei.jp>

<お問合せ>

北九州市保健所

東部生活衛生課

西部生活衛生課

TEL 522-8728

TEL 642-1818

飲食店での
外食時
にも要注意

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。

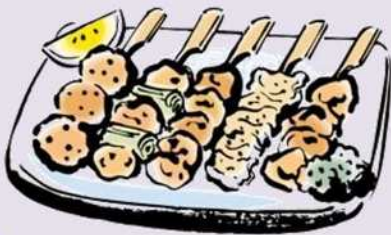
食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

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とは別に調理
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

<お問合せ>

北九州市保健所

東部生活衛生課

西部生活衛生課

TEL 522-8728

TEL 642-1818