

鶏肉のカンピロバクター汚染状況

厚生労働省科学研究食品安全確保推進事業
H14-16年度報告、H26年度報告

| 部位等 | 汚染率 | 備考 |
|---------|-------|--------------------------|
| カット鶏肉 | 67.4% | 食鳥処理場に併設されている処理施設で採取したもの |
| 市販の鶏レバー | 66.1% | |
| 市販の砂ぎも | 66.7% | |
| 市販の鶏モモ肉 | 42% | |
| 市販の鶏ムネ肉 | 40% | |

解体処理されてすぐの**新鮮な鶏肉でもカンピロバクターに汚染**されていることがわかります



カンピロバクターによる食中毒を起こさないために

①カンピロバクターを**死滅**させる

⇒鶏肉は**中心部までしっかりと火を通してから、提供**しましょう
生・半生はカンピロバクターが生き残っています！

②カンピロバクターを**つけない**

⇒★**器具を専用にする**

生の鶏肉に使用する器具で、**サラダや加熱調理済みの食品**を取り扱わないようにしましょう。

★**手洗いを徹底する**

鶏肉を扱った後は、**必ず手洗い**をしましょう。

★**保管時の交差汚染に注意する**

鶏肉を保管する時は、鶏肉から出る汁が他の食品を汚染しないように、**密閉できる容器に入れて保管**しましょう。

カンピロバクター食中毒によるギランバレー症候群※発症事例

平成28年3月に、飲食店で**鶏ササミのタタキによるカンピロバクター食中毒**が発生しました。この食中毒により、**ギランバレー症候群**を発症した男性は、**四肢のマヒ**により日常生活に介助が必要となり、**後遺障害1級**と認定されています。

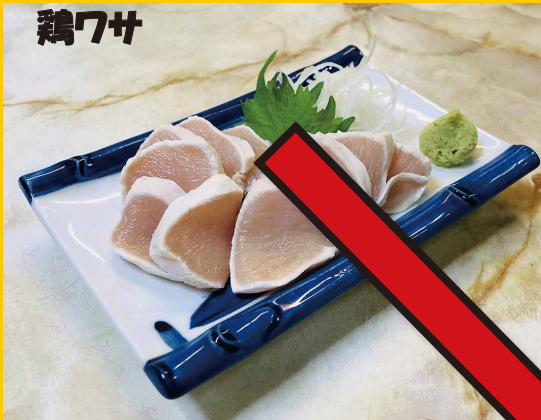
※ギランバレー症候群：軽度の手足の痺れにはじまり、歩行困難や顔面神経麻痺、重度な場合は呼吸困難がみられる。カンピロバクター食中毒になった後、まれに発症する。

鶏肉を生や半生で提供することは、食べた方の人生に取り返しのつかない影響を与えてしまう可能性があります。

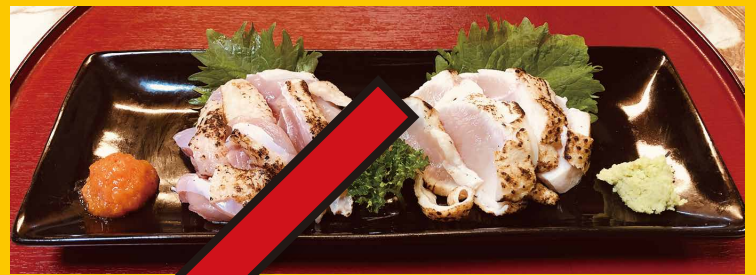
おいしく安全に食べていただくために、**鶏肉は中心部までしっかりと加熱して提供**しましょう。

それでも鶏肉を 生で提供しますか？

鶏7廿



鶏タタキ



鶏ユッケ



鶏刺し



国が認めた『生食用の鶏肉』は**ありません**。
生や加熱不十分な鶏肉などを食べて、年間約
2000名の食中毒患者が発生しています。
加熱用や用途不明の鶏肉を生や加熱不十分
な状態で提供するのは、やめてください。