

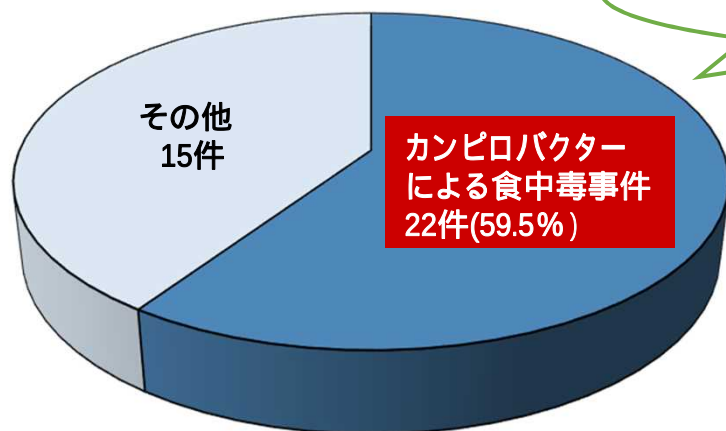
それでもあなたは

生又は**加熱不十分な**鶏肉を提供しますか？

鶏肉はカンピロバクターという細菌に汚染されていることがあり、**鶏刺し、レバー、鶏たたき**などの**生又は加熱不十分な鶏肉料理が原因の食中毒が多発しています。**

カンピロバクター食中毒では、下痢、腹痛、発熱などの症状のほか、ギランバレー症候群（手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす）という合併症を発症することがあります。他の食中毒と比べて、**少量の菌でも食中毒を発症する**ので特に注意が必要です。

香川県内でも毎年発生しており、原因となった飲食店は営業停止処分となっています！



香川県のカンピロバクター食中毒発生状況
(令和元年～5年)

香川県内に流通している鶏肉の検査結果
(令和元年度～5年度)

部位	カンピロバクターが 検出された割合
ササミ	47.6%
レバー、ハツ	22.2%
砂肝	55.6%

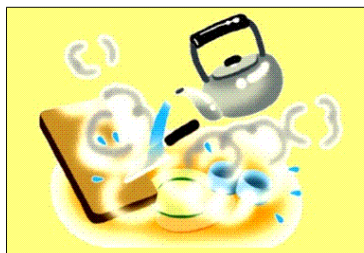
カンピロバクターによる食中毒予防のポイント

1 食肉は十分に加熱
(75℃以上、1分以上)
しましょう。

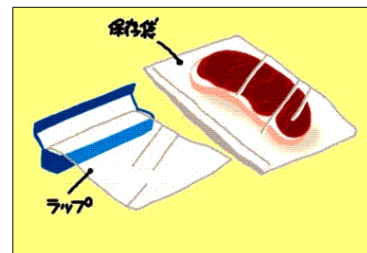
生や半生で食べることは避けましょう。



2 調理器具や食器は、
熱湯で消毒し、よく乾燥
させましょう。



3 保存時や調理時に、肉
と他の食材(野菜、果物
等)との接触を防ぎましょ
う。



出典：内閣府ホームページ（http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_campylo_chudoku_20160205.html）