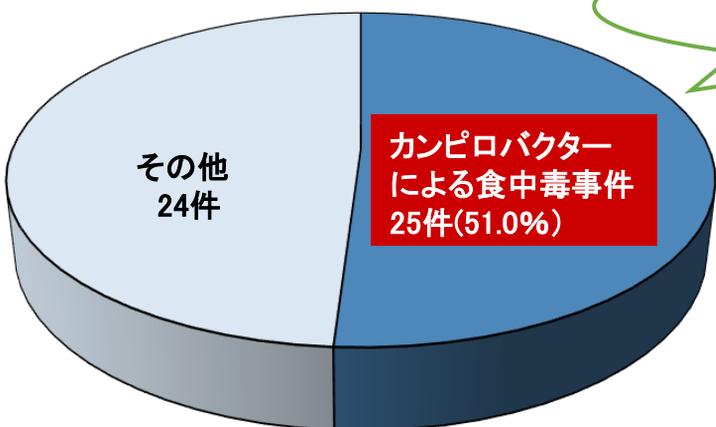


それでもあなたは

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。



香川県のカンピロバクター食中毒発生状況
(令和3年～7年)

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！

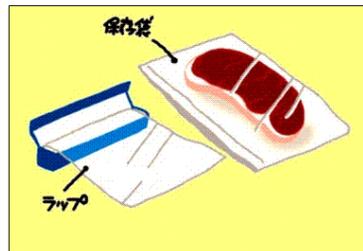
香川県内に流通している鶏肉の検査結果
(令和3年度～7年度)

部位	カンピロバクターが検出された割合
ササミ	47.4%
レバー、ハツ	31.6%
砂肝	63.2%

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。
- 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。

生や半生で食べることは避けましょう。



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

