

鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生または加熱不十分な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！
十分な加熱調理をして、安全に提供しましょう

鶏肉を生や半生で提供していませんか？

安全な鶏肉料理を提供するため、以下に気をつけてください



「新鮮だから安全」
ではありません！

食鳥処理後の鶏肉の
カンピロバクター汚染率

67.4%※

※91/135検体
厚生労働省科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」より



加熱用や用途不明の鶏肉を
生食用※に使用しては
いけません！

※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります

取り扱う鶏肉が加熱用でないか、**製品包装の表示や
商品規格書の情報を見て確認しましょう**

表示例：「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」など

予
防
方
法

- ◆ **中心部の色が変わるまで加熱しましょう！(中心部を75℃で1分以上)**
- ◆ **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に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消毒・殺菌をしましょう！**

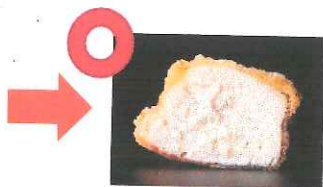
カンピロバクター食中毒とは

代表的な原因食品：鶏刺し、鶏たたき、鶏わさ、(加熱不十分な)焼き鳥、レバー串 等

食中毒の症状

消化器症状(食べてから1～7日で発症)
数週間後、ギラン・バレー症候群※を発症することも

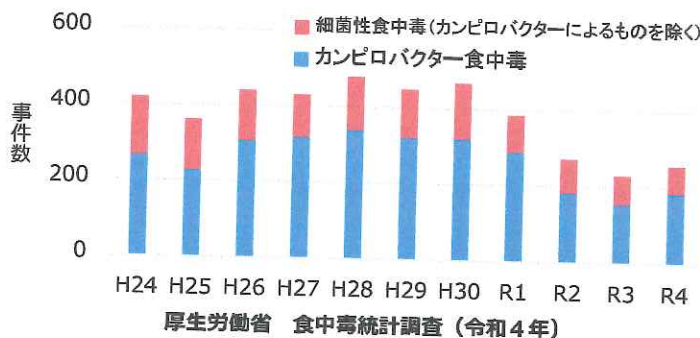
※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、
呼吸困難等を起こす



鶏の唐揚げを調理した時の画像
(出典：食品安全委員会)

食中毒の発生状況

細菌性食中毒の年間発生件数の約7割を占め、
ワースト1位(年間約180件、患者数約800人)



食中毒が発生すると

生または加熱不十分な鶏肉料理を提供した飲食店等は、食品衛生法に基づく**営業禁止や停止等の措置**を受ける
可能性があります ※措置件数：2022年 43件、2021年 44件

カンピロバクター食中毒予防について (Q&A) (厚生労働省ウェブサイト)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

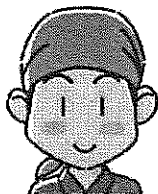


鶏肉によるカンピロバクター食中毒を発生させないために ～「加熱用」表示をしっかりと確認～

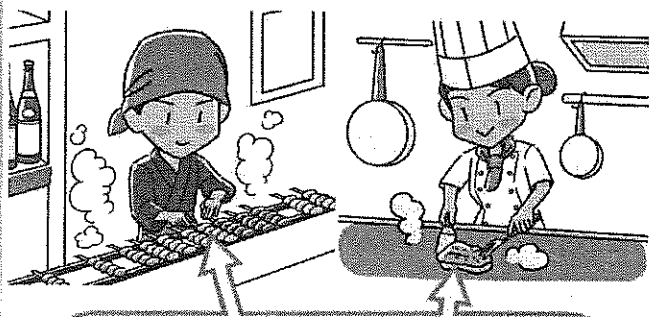


令和4年、141件の飲食店がカンピロバクター食中毒で営業禁止等の処分を受けています。

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



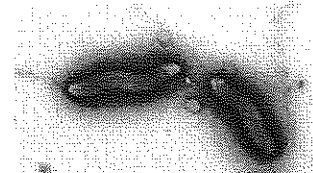
内閣府食品安全委員会のリス
クプロファイルへのリンク



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。



消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan



ウェブサイト <http://www.n-shokuei.jp>

【問合せ】消費者庁 電話 03-3507-8800 (代)

表示対策課食品表示対策室・食品表示企画課

食品関連事業者
の方々へ

容器包装詰低酸性食品 で

ボツリヌス食中毒を 発生させないために

～はつきり 冷蔵表示・しつかり 冷蔵保存～

容器包装詰低酸性食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品は除く)は、常温で放置すると、密封された食品中でボツリヌス菌が増殖し、命にかかわる食中毒を引き起こすことがあります。

容器包装詰低酸性食品に関する ボツリヌス食中毒対策のポイント

食品関連事業者の皆さんは、容器包装詰低酸性食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品は除く)を扱う場合、必ず次のポイント1および2を実施してください。

POINT 1

冷蔵を要する旨を 表面に大きく表示

容器包装の^{おもて}表面に、冷蔵を要する食品である旨の文字(「要冷蔵」「10℃以下で保存」等)を、わかりやすい大きさ(文字サイズは20ポイント以上)で、色・場所を工夫して表示してください。

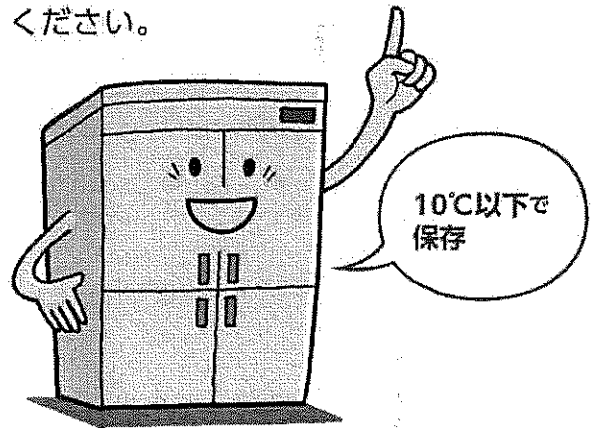
文字サイズは
20ポイント以上



POINT 2

冷蔵保存

生産から消費まで冷蔵(10℃以下)で管理、保存し、菌の増殖・毒素の産生を防止してください。



容器包装詰低酸性食品とは？

容器包装に密封し、pHが4.6を超え、水分活性が0.94を超え、120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌したものを。

ボツリヌス菌とは？

菌は土壌・水などに広く生息し、酸素が少ない密封状態で増殖し毒素を産生。熱に強く、100℃程度で長い時間加熱しても殺菌できないが、120℃で4分間加熱する方法(またはこれと同等以上の効力を有する方法)で殺菌できる。



詳しい情報を知りたい方へ

ボツリヌス食中毒予防の詳しい情報は次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。

消費者庁・
厚生労働省
連名通知



内閣府食品
安全委員会の
ファクトシート



日食協の
「知ろう！防ごう！
食中毒」



【問合せ】消費者庁 電話 03-3507-8800(代)
表示対策課食品表示対策室・食品表示企画課

公益社団法人日本食品衛生協会
ウェブサイト <https://www.n-shokuei.jp>