

保護者の方へ
お知らせとお願い

お肉は「十分に」加熱してください

☆「新鮮だから生でも安全」「お店で出されているから安全」は間違いです！

- ・市販されている鶏肉から、カンピロバクターが20～100%と高い割合で見つかっています。
- ・カンピロバクターは少ない量でもついていれば食中毒を起こします。
- ・鶏肉には、安全に生で食べることができる衛生基準はありません。
- ・「新鮮な鶏肉でも、カンピロバクターが生き残っている可能性が高い」ことが知られています。

☆湯引きやタタキでも食中毒菌は生き残っている？

厚生労働省の調査によると、鶏肉のタタキからもカンピロバクターや大腸菌が検出されました。湯引きやあぶった程度の加熱では、安心できません。中までしっかり加熱して、おいしく安全に食べましょう！

平成29年 病因物質別食中毒発生状況
(大阪府事件総数 64件)

【食中毒発生状況】

毎年全国で多くの食中毒が発生しています。
平成29年は大阪府で64件の食中毒が発生し、患者数は847人でした。

このうちカンピロバクターが原因だったのは、半数以上の36件で、患者数は257人でした。

