

生の鶏肉(※)

はじめて食べたなら

ふくつう  
腹痛に

その痛さつたら

ハンパないって

……ということにならないために  
(裏面をお読みください。)

# その鶏肉しんせん「新鮮だから生でも安全」

「お店で出されているから生でも安全」はごかい**誤解**です！



©2014 大阪府もずやん

最近、お肉を十分に加熱せずに食べたことが原因で、食中毒（食品を原因とする健康被害）になる事件が全国的に多く発生しています。生のお肉には様々な細菌やウイルスが付いていることがあります。十分に加熱することでこれらをやっつけることができます。しかし、全く加熱していない、または十分に加熱していないお肉に細菌などが残っていると、それを食べて食中毒になる可能性があるため非常に危険です。特に最近、「カンピロバクター」を原因とした食中毒が多く発生しています。

そこで、安全にお肉を食べるために知っておきたいことをご紹介します。

## カンピロバクターとは？

とくちょう 特徴	ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。
しょうじょう 症状	下痢・腹痛・発熱 (食べてから1~7日で発症) まれに重症化し、数週間後にギラン・バレー症候群 <small>しょうこうぐん</small> (手足のまひ、歩行困難)を発症する。
たいさく 対策	<b>十分な加熱</b> (中心部が白くなるまで焼く) サラダなど生で食べるものとは別に調理 鶏肉を調理した器具 <small>ねっとう しょうどく</small> は熱湯で消毒



## お肉の食中毒 クイズ！

Q.新鮮なお肉は、安全だから、加熱せずに食べても安全？

A.新鮮なお肉=安全ではありません。**新鮮なほど、カンピロバクターは多く生き残っています。**

Q.鶏肉のお刺身さしみは食中毒菌が付いていて危険だが、表面をあぶったものは食べても大丈夫？

A.鶏肉の表面をあぶるだけでは、食中毒菌は完全にはなくなりません。**中心部までしっかり加熱しましょう。**

- ✓市販の鶏肉には、高い割合で**カンピロバクター**という食中毒菌が付いています。
- ✓カンピロバクターは少量でも付いていれば食中毒を起こすことから、**新鮮な鶏肉**であっても**生や加熱不十分な状態で食べると食中毒**になることがあります。
- ✓むしろ新鮮な鶏肉ほど、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。
- ✓よく**加熱された鶏肉料理**を選んで、楽しい食事にしましょう！



市販鶏肉から、カンピロバクターが  
高い割合で見つかっています！  
**20%~100% (※)**

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より

〈問い合わせ先〉  
大阪府茨木保健所 生活衛生室 食品衛生課  
大阪府茨木市大住町8-11 TEL 072-620-6706  
FAX 072-620-6708

(平成30年10月作成)