《ご注意ください》

安全な
家庭調理
の心得

『新鮮だから安全』ではありません!!

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による **カンピロバクター食中毒** が多発しています！

鶏肉

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

カンピロバクターって?

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。

食中毒の症状（食べてから１～７日で発症）
：下痢、腹痛、発熱

対策：十分な加熱（中心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は熱湯で消毒

家庭での食中毒を防ぐために

鶏肉は中心部までしっかりと加熱、
他の食材に菌が移らないように注意！

鶏肉は食生活に欠かせない食材です！
おいしく安全に食べましょう。

厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」もご覧ください。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html

厚生労働省