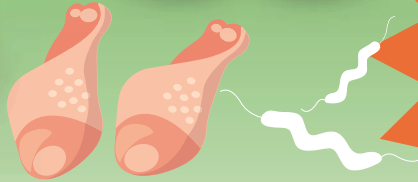


鶏肉によるカンピロバクター

食中毒を予防

しましょう

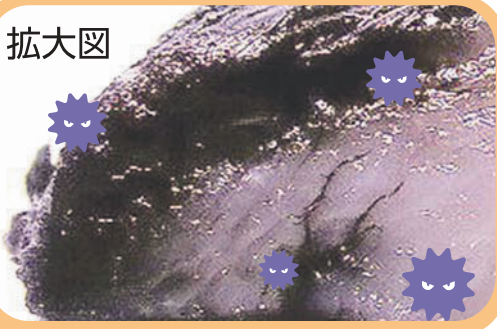


鶏肉の
約**40%**から
カンピロバクターが
検出されています。※

※平成30～令和4年横浜市抜き取り検査結果

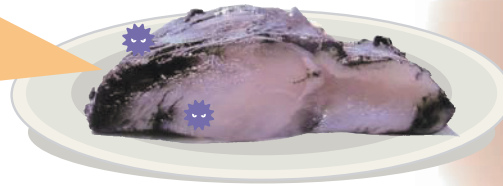
カンピロバクターは鶏肉の内部にも潜んでいます。

拡大図



〈模擬実験〉

鶏ささみを墨汁に24時間漬け込むと、墨汁が内部にまで入り込むことがわかります。同様に肉の表面に付いた菌も内部まで侵入しています。



- 生や、表面を加熱しただけの鶏肉は食中毒の危険性大
- 新鮮だから生でも安全は間違い

どれくらい
焼けば
いいの？



加熱
不十分



鶏ささみ

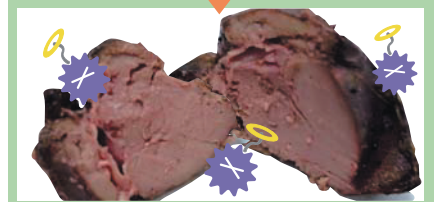


鶏レバー

十分
な加熱



鶏ささみ



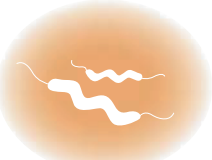
鶏レバー

鶏肉は表面だけでなく、中心部の色が変わるまで十分に加熱する必要があります。加熱時間は、肉の大きさや火力等の条件によって異なります。実際に中心温度計を使用して、中心部が75℃で1分以上加熱されるよう、調理方法を見直しましょう。

中心部を
75℃で1分以上
十分に加熱

カンピロバクターとは

鶏肉など肉類に付いていて、少量の菌でも下痢等を発症することがあります



【カンピロバクター食中毒の主な原因食品】

鶏刺し、とりわさ、鶏たたき
加熱不十分な焼鳥

【症状】

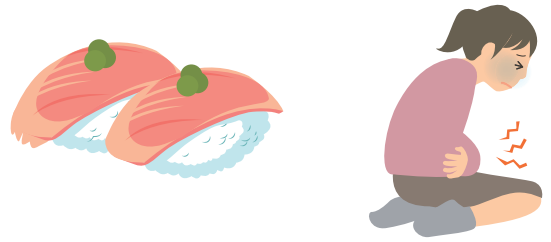
喫食後、1～7日(平均2～3日)に
下痢、腹痛、発熱等を発症



食中毒の発生状況

横浜市内で平成30～令和4年に発生したカンピロバクター食中毒で、原因施設が特定された施設の9割以上が焼き鳥店等、鶏肉を提供している飲食店でした。

横浜市外で行われた屋外イベントで表面だけが加熱された鶏肉の寿司を提供し、500名を超える患者が発生した食中毒事件がありました。食中毒を起こさないために、鶏肉を取り扱う事業者は、中心部までの加熱が必要なことを十分に認識する必要があります。

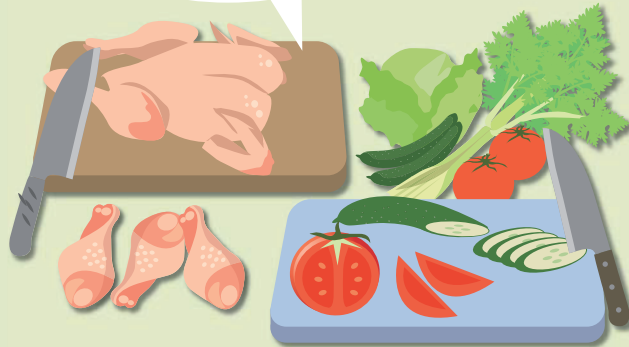


他の食材を汚染しないように注意

肉を触った後は
石けんを使って
しっかり手洗い



食材によって
まな板や包丁を
使い分ける



肉はドリップが他の
食材に付かないよう
容器等に入れて保管



食品衛生に関するご相談やお問い合わせは、お店のある区の福祉保健センター生活衛生課で受け付けています。

窓口	所在地	電話番号	窓口	所在地	電話番号
鶴見区	鶴見区鶴見中央3-20-1	510-1842	金沢区	金沢区泥亀2-9-1	788-7871
神奈川区	神奈川区広台太田町3-8	411-7141	港北区	港北区大豆戸町26-1	540-2370
西区	西区中央1-5-10	320-8442	緑区	緑区寺山町118	930-2365
中区	中区日本大通35	224-8337	青葉区	青葉区市ケ尾町31-4	978-2463
南区	南区浦舟町2-33	341-1191	都筑区	都筑区茅ヶ崎中央32-1	948-2356
港南区	港南区港南4-2-10	847-8444	戸塚区	戸塚区戸塚町16-17	866-8474
保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町2-9	334-6361	栄区	栄区桂町303-19	894-6967
旭区	旭区鶴ヶ峰1-4-12	954-6166	泉区	泉区和泉中央北5-1-1	800-2451
磯子区	磯子区磯子3-5-1	750-2451	瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町190	367-5751