

飲食店での  
外食時  
にも要注意

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!!



「新鮮だから安全」ではありません!

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。

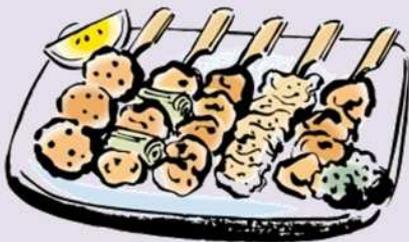
食中毒の症状（食べてから1~7日で発症）  
：下痢、腹痛、発熱

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

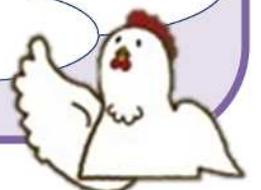


楽しい外食にするために

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!



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>