

鶏刺し・鶏タタキ・レバ刺しの提供は危険です!!

福岡市で一番多く発生している食中毒は「カンピロバクター」食中毒です。原因となった施設では、鶏刺しや鶏タタキ、レバ刺しなど、生や加熱不十分な鶏肉やレバーを提供していました。

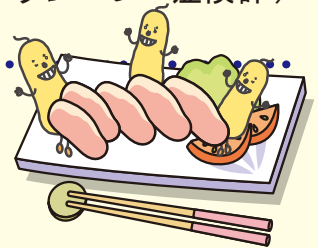
カンピロバクター食中毒を防止するため、**鶏肉やレバーなどを生や半生で提供するのを控えましょう。**

1 カンピロバクターとは

- 【特徴】**
- ・ニワトリ、ウシ、ブタなどの動物の消化管内にすみついている。
特に生の鶏肉では60%がこの菌に汚染されているというデータがある。
 - ・少ない菌量で発症する。
 - ・熱に弱い。

- 【症状】**
- ・主な症状：下痢、腹痛、発熱など
 - ・潜伏期間：1～7日（平均2～3日）
食中毒症状が治まった後、神経麻痺などの重篤な症状（ギランバレー症候群）を併発し、後遺症として残ることがある。

- 【原因】**
- ①鶏刺し、鶏タタキ、レバ刺しなどを食べた。
 - ②鶏肉などの加熱が不十分であった。
 - ③鶏肉などに付着していた菌が、調理器具や手指などを介して他の食品に付着し、それを食べた。（二次汚染）



2 カンピロバクター食中毒事例

事例 1

飲食店で鶏ささみ刺しを含むコース料理を食べた27名のうち8名が下痢、発熱など食中毒症状を呈しました。営業者は「湯引きをしているので大丈夫だ」と誤解していました。

事例 2

飲食店で鶏ささみのあぶり、砂ズリ刺しを含むコース料理を食べた11名のうち9名が下痢、腹痛などの食中毒症状を呈しました。営業者は「朝引きの新鮮な鶏肉なら安全。また、表面をあぶっているので大丈夫だ」と誤解していました。

お問い合わせは各区保健福祉センター（保健所）衛生課食品係へ

東区	TEL 645-1111	FAX 645-1114	城南区	TEL 831-4219	FAX 822-5844
博多区	TEL 419-1126	FAX 434-0007	早良区	TEL 851-6609	FAX 822-5733
中央区	TEL 761-7356	FAX 734-1690	西区	TEL 895-7095	FAX 891-9894
南区	TEL 559-5162	FAX 541-9914			

鶏肉はカンピロバクターに高率に汚染されている!

食鳥処理場の衛生状況によっても異なりますが、**鶏肉の60%がカンピロバクターに汚染されている**というデータがあります。

「新鮮だから生で食べても安全」は誤り!

カンピロバクターによる食中毒は、肉の鮮度に関係なく発生します。数百個程度の少量の菌で食中毒が起きることが、カンピロバクター食中毒の特徴の一つです。

「冷凍すればカンピロバクターは死ぬ」は誤り!

冷凍した鶏肉からもカンピロバクターは検出されるため、冷凍しても完全に死ぬことはありません。

「表面を加熱すれば安全」は誤り!

湯引きやあぶりなど、軽く加熱する程度では、カンピロバクターは完全に死にません。中心部まで十分火を通してください（目安は中心部の温度が75℃で1分以上）。

鶏肉の加熱調理実験を行いました

湯引き調理



5秒



15秒



30秒



1分

◎ いずれの時間でも、カンピロバクターが検出されました。

※ 時間は加熱時間

あぶり調理



20秒（片面10秒）



40秒（片面20秒）

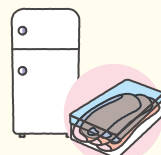


1分（片面30秒）

◎ いずれの時間でも、カンピロバクターが検出されました。

鶏肉からの二次汚染に気をつける!

生肉を取り扱った後は、**必ず手を洗いましょう。**



冷蔵庫では肉汁が他の食品を汚染しないよう、密閉容器等に入れ、未加熱のまま提供する食材とは区分して保存しましょう。



生肉を取り扱ったまな板・包丁などはよく洗浄し、熱湯や消毒液などで消毒しましょう。

焼肉などの場合は、生肉専用の箸やトングをつけ、お客様が食べるための箸と使い分けてもらいましょう。

