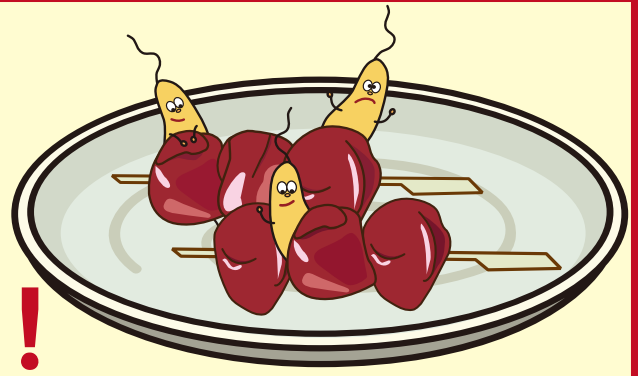


鶏肉は十分 加熱してください！

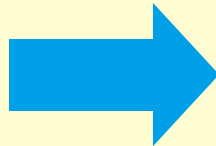


加熱不十分な焼鳥によるカンピロバクター食中毒が多発しています！

しっかり焼いたつもりの焼鳥の中身を切って確認してみると…



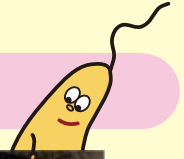
焼けているように見えますが…



中を確認すると…



まだ焼けていません。



鶏肉は高い確率でカンピロバクターに汚染されています！



市販鶏肉のカンピロバクター汚染実態調査結果

厚生労働省科学研究食品安全確保研究事業
「食品製造の高度衛生管理に関する研究」平成14～16年度

部位	検体数	陽性数	陽性率
鶏レバー	56	37	66.1%
砂肝	9	6	66.7%
鶏肉	9	9	100%

焼鳥の加熱方法、もう一度見直してみませんか？

カンピロバクター食中毒は、細菌性食中毒の年間発生件数の約6割を占め、ワースト1位です。(平成27年：食中毒件数318件、患者数2,089人)

カンピロバクターは食肉の内部まで汚染されていることが多く、表面を加熱した程度では死滅しません。

カンピロバクターを完全に死滅させるためには、**鶏肉中心部を75℃・1分以上の加熱**が必要です。

鶏肉は適切に取り扱い、十分な加熱調理をして、安全に提供しましょう。

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
 博多区 TEL 419-1126 FAX 434-0007
 中央区 TEL 761-7356 FAX 734-1690
 南区 TEL 559-5162 FAX 559-5149

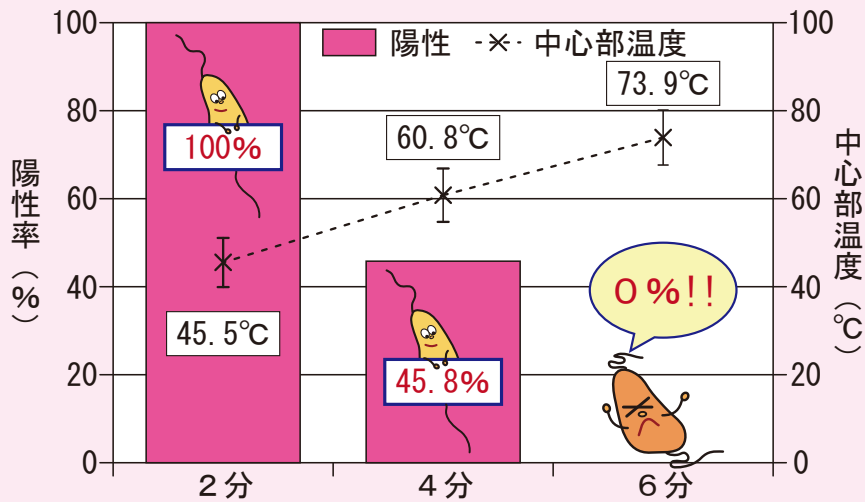
城南区 TEL 831-4219 FAX 822-5844
 早良区 TEL 851-6609 FAX 822-5733
 西区 TEL 895-7095 FAX 891-9894

焼鳥の加熱実験を行いました

【実験1】

カンピロバクターに汚染された焼鳥を、炭を均等に配置した炭火で3通りの時間（2分、4分、6分）で加熱し、中心部温度の測定とカンピロバクターの生存確認を行いました。

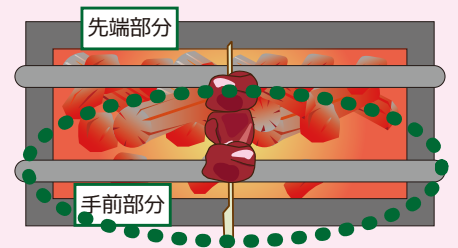
十分な加熱時間を確保することが必要です



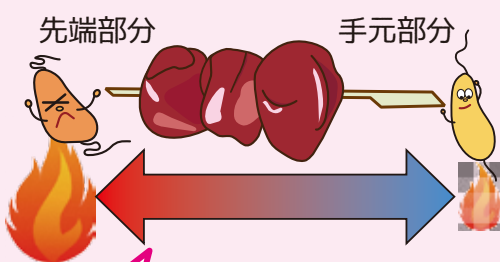
中心温度が60°Cに達しただけでは、カンピロバクターを死滅させるのには十分ではありません。カンピロバクターを完全に死滅させるためには、十分な加熱時間を確保する必要があります。（加熱時間は肉の大きさによって変わります。）

【実験2】

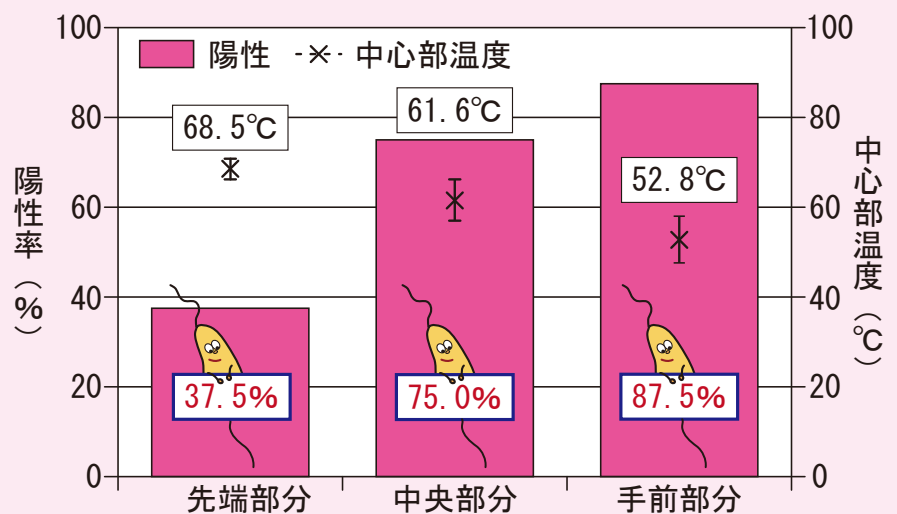
カンピロバクターに汚染された焼鳥を、炭火台の手前部分の炭を少なく配置し、4分加熱してカンピロバクターの生存確認を行いました。



焼鳥の焼きムラにも注意が必要です



先端と手元との温度差が約15°Cと大きな焼きムラができました。また、手元のほうがカンピロバクターが多く検出されました。



カンピロバクターを完全に死滅させるため、炭の配置に注意して、焼きムラがないように加熱しましょう。