食鳥処理場，食肉処理業，食肉販売業を営む皆様へ

【保健所から重要なお知らせ】

出荷する鶏肉には「加熱用」の旨記載が必要です

～全国一律のカンピロバクター食中毒対策～

背景

○鶏肉の生食等によるカンピロバクター食中毒が多発

○精肉店等が「加熱用のつもり」で出荷した鶏肉が飲食店で生食提供されている事例もある！

●カンピロバクターとは
鶏や牛，豚の腸管内に存在する菌。
鶏や牛，豚の肉やレバーに付着している。熱に弱い。
食中毒の症状は下痢，発熱等。まれに麻痺が残る。

国の方針

精肉店等は鶏肉出荷に際して，「加熱用」の旨飲食店等に明確に伝達すること

【伝達方法】
鶏肉の表示，出荷伝票等に
「加熱用」や
「生食用には使用不可」
等と記載する

皆様へのお願い

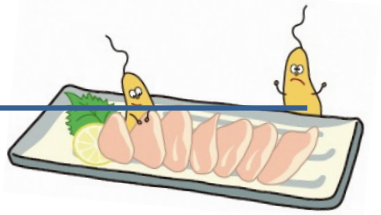
ご自分の施設から出荷した鶏肉が
食中毒の原因とならないよう
鶏肉には加熱用の旨記載を徹底しましょう

関　連　情　報

『新鮮だから安全』は大きな勘違い！

○新鮮な鶏肉には活発なカンピロバクターが付着

○新鮮な鶏肉ほどカンピロバクター食中毒リスクが高い！



表面を加熱したら大丈夫？

表面加熱では不十分！

理由　カンピロバクターは**鶏肉内部に入り込んでいる！**

もともと**レバー内部に棲みついている！**

⇒**中心部まで十分に加熱すれば菌は死滅し，安全です！**

正しい知識の普及・啓発にご協力ください

飲食店が「朝びき」「新鮮」という言葉を使い，

鶏刺しや鶏レバー刺し等が，安全であるかのような

誤った印象を与えている事例が非常に多いため

取引先の飲食店等に対する正しい知識の普及に

ご協力くださいますようお願いします

● お問い合わせは各区保健福祉センター（保健所）衛生課へ

東　区　TEL 645-1111 FAX 645-1114
城南区　TEL 831-4219 FAX 843-2662
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 761-8280
西　区　TEL 895-7095 FAX 891-9894
南　区　TEL 559-5162 FAX 559-5149