

カンピロバクターによる 食中毒を防止しよう！！

全国的にカンピロバクターによる食中毒が多発しています。
 肝臓(レバー)等の内臓を含む鶏肉の刺身、タタキなどの生・半生・加熱不十分な
 鶏肉料理等を食べることで感染します。
 岡山市内でも、原因となった全ての飲食店で鶏肉料理が提供されていました。

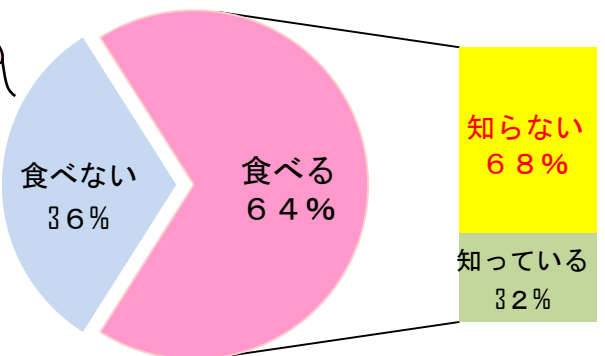
消費者の方に
アンケート
しました
(2,134人)

生または加熱不十分な鶏肉を食べる人 ⇒ **1,368人(64%)**
 食べる人のうち生食等の危険性を知らない人 ⇒ **928人(68%)**

新鮮な鶏肉 = 生で食べても
「安全」

まちがいです！！

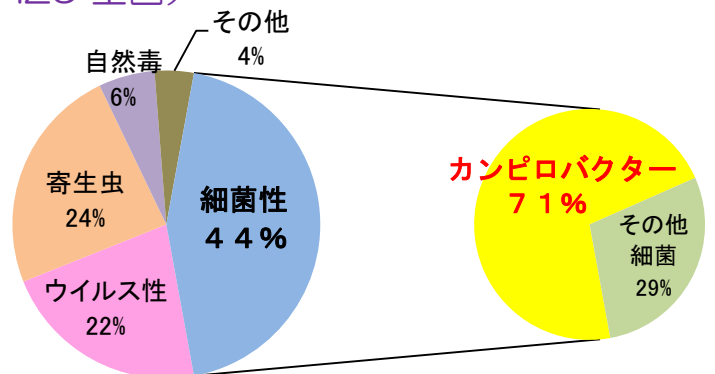
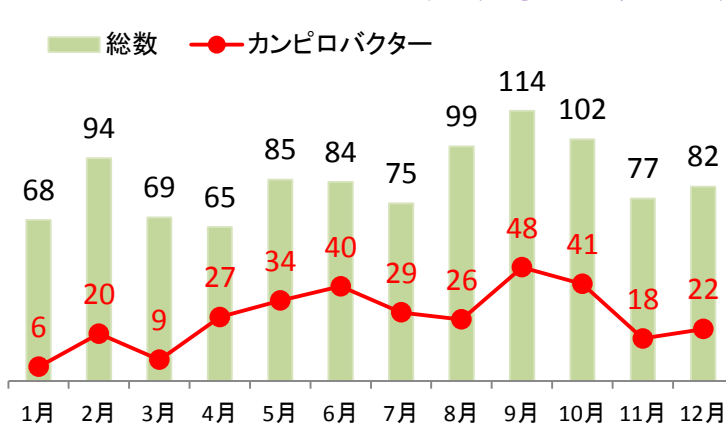
生または半生鶏肉を食べるか？
リスクを知ってるか？



食中毒はいつ、どのくらい発生しているの？

カンピロバクターによる食中毒は、一年を通じて発生しています。
 平成29年に全国で発生した食中毒の約31%(320件/1,014件)、細菌性食中毒の約71%
 (320件/449件)を占めています。

食中毒発生状況 (H29 全国)



食中毒を予防するためには？

- ◇ 食肉は中心部が白くなるまで十分に加熱しましょう。
- ◇ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう。
- ◇ 食肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の食品を取り扱しましょう。
- ◇ 食肉に触れた調理器具などは、使用後に洗浄・消毒・殺菌をしましょう。

＝重要ポイント＝
**中心部を75℃以上
1分間以上加熱**

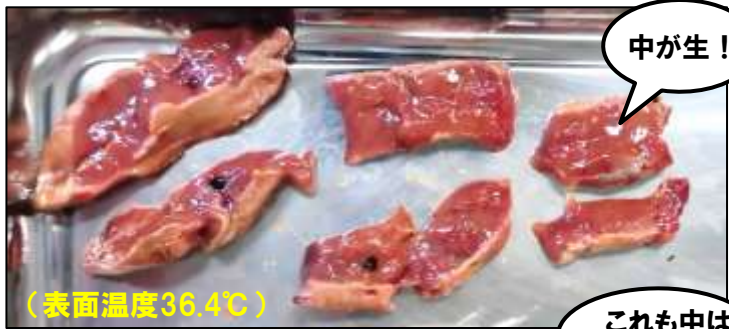
焼き鳥店の協力で、鶏肝(レバー)串の焼く時間を変えて加熱状態の比較とカンピロバクターの有無を確認しました。



店では新鮮な肉を仕入れ、強い火力で約1分間焼いて提供していました。今までには有症苦情があったことも……。

串先 ← → 串元

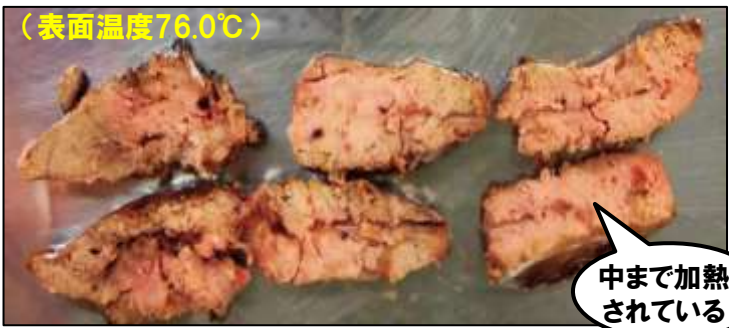
① 1分加熱



② 1分30秒加熱



③ 3分加熱



① 1分間では表面も加熱不十分な部分が多くあり、中心部は完全に未加熱でした。

⇒ **カンピロバクター検出**

② 1分30秒では加熱しづらい手元部分の表面が加熱不十分で、中心部も未加熱のままでした。

⇒ **カンピロバクター検出**

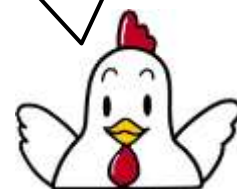
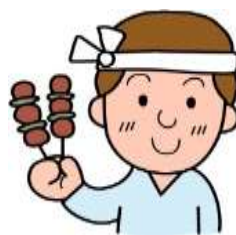
③ 3分間で中まで加熱され、色が白く変化していました。

⇒ **カンピロバクター不検出**

なお、①②は串からもカンピロバクターが検出されました。

お肉は新鮮ならば“生”“加熱不十分”で食べても安全は、**間違いです！！**

特に肝臓(レバー)はカンピロバクター等の菌が中心部まで侵入している可能性があります。



中心部まで加熱しないとカンピロバクターを死滅させることはできない！！

※この焼き鳥店では3分間以上の加熱を確実に言い、お客に提供することにしました。