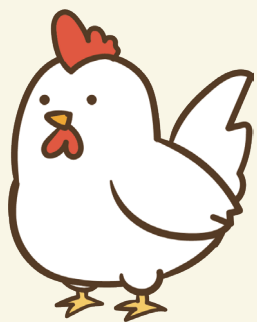
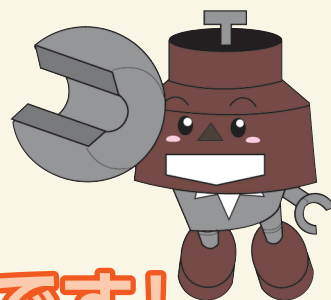


未加熱・加熱不十分な鶏肉は



危険



川口市マスコット
「きゅぼらん」

です!



鶏ユッケ



タタキ、鶏わさ



新鮮だからそのまま
食べても大丈夫だよ

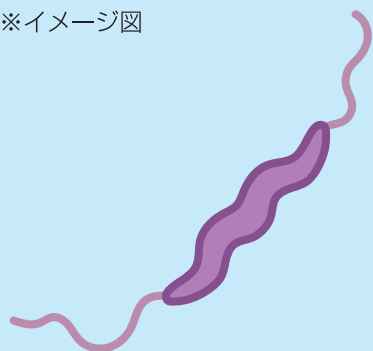
表面は焼けてるよ

その考えは
まちがっています...



レバーやささみなどの刺身や鶏わさなどの未加熱な鶏肉料理
生焼けの焼き鳥などの加熱不十分な鶏肉料理を食べることで
カンピロバクター食中毒が多発しています

※イメージ図



カンピロバクター

生息場所：鶏などの腸管内（鶏肉の中にも高確率で生息する）

特 徴：少ない菌数で食中毒症状を引き起こす

（主に下痢・腹痛・発熱・おう吐などの症状）

まれにギラン・バレー症候群(*)を発症させる

潜伏期間：1～7日

弱 点：熱にとても弱い！！

肉の中心部までしっかり加熱すると死滅する

（目安は75℃以上で1分以上の加熱）

※ギラン・バレー症候群：手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを引き起こす

予 防 の ポ イ ン ト

1 十分に加熱された鶏肉料理を食べよう!

鶏肉の表面のみ火を通してカンピロバクターをやっつけることはできません。
生や加熱が不十分な状態の鶏肉料理は食べないようにしましょう。
新鮮な鶏肉＝生で食べても安全とは限りません。



2 ご家庭での鶏肉料理にも注意しよう!

食中毒予防の基本は、

『つけない』『増やさない』『やっつける』です!

●しっかり手を洗おう

●鶏肉は水洗いしない

●鶏肉と他の食品の調理する場所を分けよう

●まな板や包丁は適切に洗浄・消毒しよう

つけない

食中毒予防
の基本

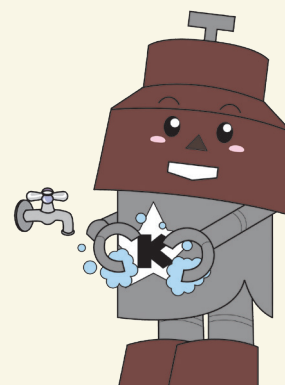
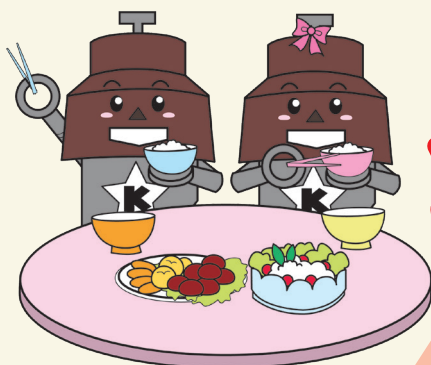
増やさない

やっつける

●調理前の鶏肉を常温で放置しない

●出来上がった料理は早く食べる

●中心部までしっかり加熱しよう



川口市保健所 食品衛生課 食品衛生係

川口市前川1-11-1 電話:048-423-7889 FAX:048-423-8852

リサイクル適性 (A)
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。