

安全な  
家庭調理  
の心得

# 『新鮮だから安全』

## ではありません！！



生・半生・加熱不足の鶏肉料理による

**カンピロバクター食中毒**が多発しています！

鶏肉



市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています！

**20%～100%**

(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より

### カンピロバクターって？

**特徴：**ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

**食中毒の症状**（食べてから1～7日で発症）  
：下痢、腹痛、発熱

**対策：**十分な加熱（中心が白くなるまで焼く）  
サラダなど生で食べるものとは別に調理  
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒



### ● 家庭での食中毒を防ぐために ●

鶏肉は中心部までしっかりと加熱、  
他の食材に菌が移らないように注意！



鶏肉は食生活に欠かせない食材です！  
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>