

# 知っておいてください！ 「カンピロバクター」



カンピロバクターって、何だ？

生のとり肉によく付着している細菌だ！  
誤って食べると食中毒を起こすぞ。  
**20才代の患者が多いぞ。**



食中毒とは、具体的にどうなるの？

水のような下痢や、つらい腹痛、発熱など、  
いやな症状が何日か続いてしまう！  
大事なスポーツの大会や、楽しい遊びに  
参加できないかもしれないぞ。



それは困る…。どうすれば防げるの？

とり肉は中心部までよく加熱するといい！  
肉のさしみ、タタキ、ユツケなどは十分に  
加熱されていないから、避けた方がいい。



牛肉や豚肉にも、いろんな食中毒菌がつい  
ているから、対策は同じだぞ！



お肉は  
「よく焼き」  
で！



中部保健所  
食品衛生監視専門班  
TEL 054-644-9715

ご注意ください!

# その鶏肉、「新鮮=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。

食中毒の患者は、  
20代が多い傾向!

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「よく焼き」で!  
他の食材に菌が移らないよう注意!

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。



◆お問い合わせは…静岡県健康福祉部衛生課 ☎054-221-3358

ママごはん 2023年夏号 掲載  
原稿作成: 静岡県健康福祉部衛生課

鶏刺しや加熱不十分な  
鶏肉に要注意!



新鮮だから安心?! それホント?!

カンピロバクター食中毒って?

静岡県 食品衛生監視専門班



「カンピロバクター食中毒って?」

専門班youtubeチャンネルで確認してね。

チャンネル登録よろしくね!