



# ⚠️ 危険 ⚠️



## 鶏肉を生や半生で 食べるのはやめましょう

### カンピロバクター食中毒の発生状況

旭川市内では、加熱不足の鶏肉を食べたことが原因と考えられるカンピロバクター食中毒が例年多数発生しています。

特に10代～20代の若い世代に患者が多発しています。

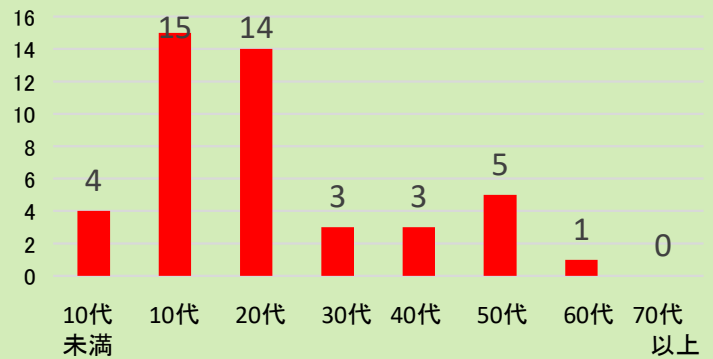
旭川市カンピロバクター食中毒件数及び年齢別患者数  
(平成29年～令和5年8月末まで)

年次	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
件数	5	1	3	1	0	2	4

### カンピロバクター食中毒になると

1～7日後に、下痢、腹痛、発熱などの症状が出る場合があります。

また、回復後に「ギランバレー症候群」を発症し、手足の麻痺、呼吸困難を起こすこともあります。



### 鶏肉を美味しく安全に食べるために

鳥レバーやささみの刺身、鶏肉のタタキなどの半生または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。

鶏肉を美味しく安全に食べるために、次のことに注意しましょう。

- ⚠️ 鮮度にかかわらず、生の鶏肉は食べないようにしましょう。
- ⚠️ 中心部までしっかり加熱しましょう(中心温度75℃ 1分)。
- ⚠️ 生の鶏肉と焼けた鶏肉で箸を使い分けましょう。

