



「新鮮な鶏肉は 生でも安全」



はまちがいです!!

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25年～令和元年)

年次	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1
件数	2	0	1	2	5	1	3

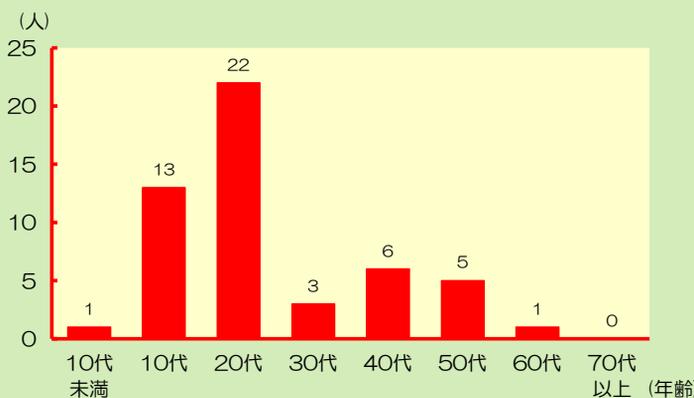


カンピロバクター食中毒になると

1～7日後に、下痢、腹痛、発熱などの症状が出ることがあります。



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

生の鶏肉や内臓肉には鮮度に関係なく、高い割合で「カンピロバクター」と呼ばれる食中毒菌が付着している可能性があります。

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。

