



⚠️ 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。

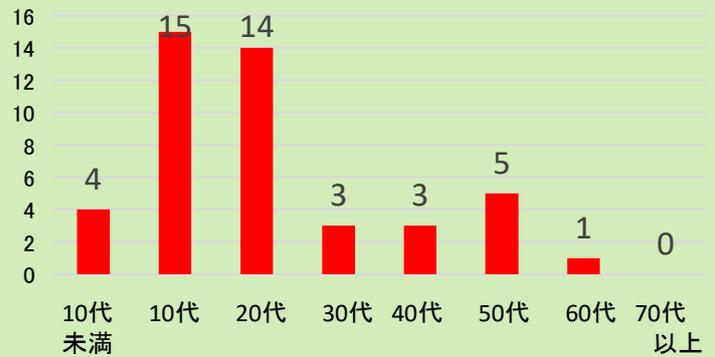
旭川市カンピロバクター食中毒件数及び年齢別患者数
(平成29年～令和5年8月末まで)

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。



食中毒予防の

3原則

食中毒菌を

つけない

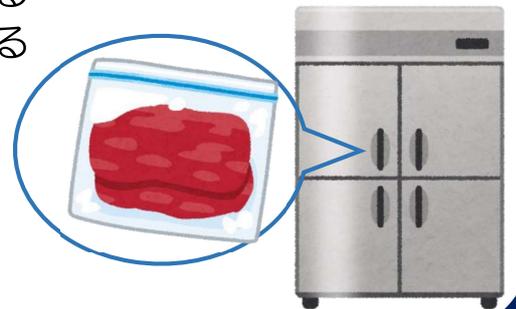
- ☑ 手洗いを徹底する（裏面を参考にしてください）
- ☑ 調理従事者の健康管理を行う（体調不良者は従事しない）
- ☑ 衛生的な作業着，履物等を着用する
- ☑ 適切に洗浄・消毒した衛生的な清潔な器具や食器を使用する
- ☑ 用途毎に包丁・まな板を使い分ける（肉用，魚用，生食用など）



食中毒菌を

ふやさない

- ☑ 冷却が必要な食品は速やかに冷蔵・冷凍庫へ入れる
- ☑ 食品は10℃以下で冷蔵又は65℃以上で保温する
- ☑ 冷蔵庫の温度は10℃以下を維持する。
- ☑ 冷凍庫の温度は-15℃以下を維持する。
- ☑ 調理済の食品を常温で放置しない
- ☑ 大鍋で調理した食品は小分けにして冷却する
- ☑ 調理後の食品は速やかに提供する（2時間以内）



食中毒菌を

やっつける

- ☑ 中心温度75℃，1分以上で十分に加熱する
（ノロウイルス対策は，85℃～90℃で90秒以上）
- ☑ 生食用の野菜等は次亜塩素酸ナトリウムで殺菌する
（残留塩素濃度：200ppm・5分，又は100ppm・10分）

