



\*JIFE (ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

## 1. 鶏肉は十分に加熱して提供しましょう…厚生労働省のHPより

<https://www.mhlw.go.jp/content/001105700.pdf>

生や加熱不十分の鶏肉料理を扱う飲食店の皆さまへ

# 鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生や加熱不十分な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

カンピロバクター食中毒とは

- 細菌性食中毒事件発生数 **ワースト1位**
- 鶏刺し 鶏たたき 鶏わさ 焼き鳥(生焼け) 原因(疑い含む)が多数報告
- 消化器症状(腹痛・下痢など)、その後まれに **ギラン・バレー症候群** を発症することも  
※ギラン・バレー症候群: 手足・顔面神経の麻痺、呼吸困難等を起こす
- 食中毒事件と断定された場合、**営業禁止** 等の措置を受けることもあります

安全な鶏肉料理を提供するために知っておいてほしいこと



## 「新鮮だから安全」ではありません！

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している可能性があります

食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**

(厚生労働科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」)

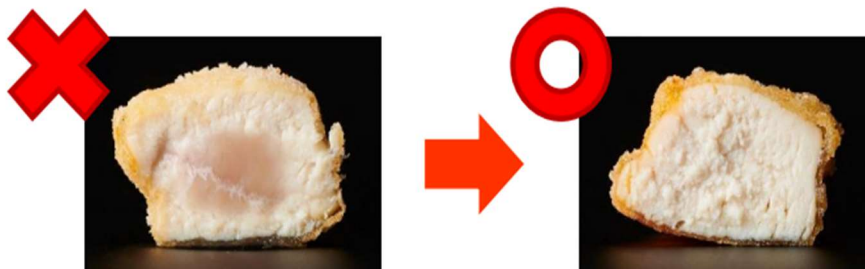


## 加熱用や用途不明の鶏肉を生食用※に使用してはいけません！

※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります

取り扱う鶏肉が加熱用でないか、製品包装の表示や商品規格書の情報を見て確認しましょう

表示例: 「加熱用」「中心部まで加熱してお召上がりください」「生食には使用しないでください」など



鶏の唐揚げを調理した時の画像  
(出典: 食品安全委員会)

## カンピロバクター食中毒の予防方法

- ◆ 中心部の色が変わるまで加熱しましょう！(中心部を75℃で1分間以上)
- ◆ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう！
- ◆ 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱しましょう！
- ◆ 食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌をしましょう！

カンピロバクター食中毒予防について(Q&A) (厚生労働省ウェブサイト)

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



### ◆ 食中毒情報…消費者庁

<https://www.caa.go.jp/>

- 7月27日 9件  
カンピロバクター 3件、アニサキス 2件、ノロウイルス 1件、黄色ブドウ球菌 1件、サルモネラ属菌 1件、調査中 1件
- 8月3日 10件  
カンピロバクター 4件、アニサキス 2件、腸管出血性大腸菌 O111 1件、サルモネラ属菌 1件、ノロウイルス 1件  
調査中 1件
- 8月10日 10件  
カンピロバクター 7件、サルモネラ属菌 2件、クドア・セブテンpunkタータ 1件
- 8月17日 4件  
腸管出血性大腸菌 O157 1件、アニサキス 1件、クドア・セブテンpunkタータ 1件、調査中 1件

### ◆ 事故情報…消費者庁

<http://www.recall.go.jp/result/>

- アップルティー(賞味期限の誤表示)、濃厚味噌ラーメン(アレルゲン「たまご」の表示欠落)、バラのジャム(賞味期限の誤表示)
- さんまポーポー焼(アレルゲン「小麦」、添加物、製造者氏名の表示欠落)、いか野菜かき揚げ(賞味期限切れの商品を出荷)
- 塩ゆで枝豆(大腸菌群陽性)、わさびふりかけ(商品に含まれていない「卵黄」を原材料に表示)、アイスマルク(大腸菌群陽性)
- さば一夜干し(グリーンランド産をノルウェー産と表示して販売)、くるみ入り生羽二重餅(カビのおそれ)
- 竹すめ(アレルゲン「小麦」の表示欠落)、冷凍えびフライ(賞味期限の表示欠落)、ミネラルウォーター(賞味期限の表示欠落)
- 宮城県産養殖むきほや(賞味期限の表示欠落)、お盆菓子(アレルゲン「卵」の表示欠落)、ちくわ(アレルゲン「小麦」の表示欠落)

編集後記: 久しぶりのスタジアムでのサッカー観戦を楽しかったのですが、暑すぎて倒れるかと思いました。  
プレーしている選手のすごさをより実感しました。(片白)

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
- ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
- ・ご質問、ご意見等は、[info@jife.co.jp](mailto:info@jife.co.jp)、又はファクシミリにてお受けいたします。  
FAX:(078)321-3069(管理部まで)

発行: 厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関

株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL:(078)321-2311 FAX:(078)321-3069 HP:<https://jife.co.jp>

