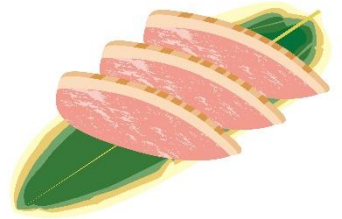


- 食中毒対策 ～鶏肉の生食って大丈夫？カンピロバクターに注意 -

福岡県などでは、鶏のタタキや鳥刺しといった鶏肉の生食が食文化として親しまれています。しかし、鶏肉の生食は食中毒のリスクが非常に高く、特にカンピロバクターには注意が必要です。



鶏肉の生食の衛生基準はない

牛肉や馬肉には生食の衛生基準がありますが、鶏肉には生食の衛生基準がありません。そのため、鶏のタタキや鳥刺しなどは避けた方が望ましいです。

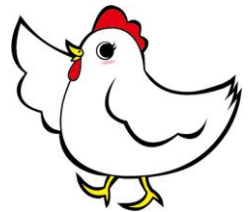
参考：鹿児島県と宮崎県は食文化を守るため、独自で生食用食鳥肉等の衛生基準を作っています。

新鮮だから安全ではない

カンピロバクターは、生きた鶏を処理する際に鶏肉に付着する可能性が高いです。そのため、市販の鶏肉からは高い確率で検出されます。新鮮な鶏肉でも生で食べるのは安全ではありません。

カンピロバクターの予防

- ① 食品を十分に加熱する。(中心部 75°C1 分間)
- ② 鶏肉類の生食はひかえる。
- ③ まな板や包丁は専用の物を使用する。また、肉を触った後は丁寧に手を洗い、二次汚染対策を徹底する。



**食中毒予防 3 原則 (つけない・増やさない・やっつける) を守り、
楽しく食事しましょう！**

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始 (12月29日～1月3日)

● お盆休み (8月13日・14日・15日)

窓口業務を休ませていただきます。

【内容についての質問、HACCP (ハサップ) や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

公益財団法人北九州生活科学センター 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>