

食中毒事件発生情報 第1号

レアな肉料理や低温調理品で食中毒が発生しています

令和5年3月・4月に発生した加熱不十分な鶏肉料理が原因と疑われた食中毒事件（一部）

発生日	発生場所	原因施設	概要	喫食メニュー
3/20	京都府宇治市	焼鳥店	当該施設で食事をした2家族9名のうち5名が下痢、腹痛、発熱を発症。患者4名からカンピロバクターが検出された。	生鶏肉盛り合わせ、焼鳥等 ※「加熱用」の表示がある鶏肉が、未加熱または加熱不十分な状態で提供された
3/28	長崎県長崎市	居酒屋	当該施設で食事をした1グループ6名のうち3名が腹痛、下痢等を発症。患者2名からカンピロバクターが検出された。	白レバー刺し、鶏ハツ刺し等
4/22	大分県別府市	一般食堂・レストラン	当該施設で食事をした1グループ3名が腹痛、下痢、発熱を発症。患者2名からカンピロバクターが検出された。	鶏のタタキ等
4/23	広島市	居酒屋	当該施設で食事をした2グループ10名のうち8名が腹痛、下痢、発熱等を発症。患者4名からカンピロバクターが検出された。	鶏レバ刺し（低温調理品）、牛ステーキ等

あなたのお店は大丈夫ですか？

■生や半生の鶏肉料理を扱っている場合は、メニューを見直しましょう

※平成28年には賠償額1億円の食中毒事件が発生しています（兵庫県内）

■「新鮮だから大丈夫」「表面を加熱すれば安心」ではありません

※菌は肉の内部にもいるため、中心部まで十分加熱しましょう（中心温度75℃以上で1分以上）

※市販の鶏肉の81%からカンピロバクターが検出されています（広島市保健所 H27 年度調査）


■「加熱用」や用途不明の鶏肉を生食用にははいけません

※仕入れた鶏肉が「加熱用」かどうか、商品規格や包装の表示を確認しましょう

■低温調理は肉の中心部が63℃に達してから30分以上の加熱が必要です

※63℃の湯に厚さ3cmの冷蔵の鶏胸肉を入れた際、中心部が63℃になるまでに平均68分かかります（食品安全委員会）

©広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

広島市食品安全情報センターニュース  で検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます



状況を調査中であつたり、患者数などが変わったりする場合があります。

広島市食品安全情報センター（広島市保健所食品保健課 ☎：241-7437）

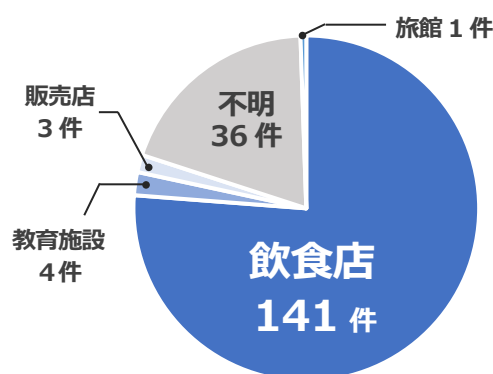
鶏レバーや鶏刺しなど 鶏肉の生・半生料理による 食中毒に注意してください



① 令和4年カンピロバクター食中毒発生状況（全国）

令和4年に全国で発生したカンピロバクター食中毒事件（185件）のうち、**76%が飲食店**で提供された食事を原因として発生しています。

【厚生労働省 令和4年 食中毒統計資料 食中毒発生事例】



👉 カンピロバクター食中毒の予防のポイント

肉を生や半生で提供しない

- 肉は中心部まで十分に加熱する
中心温度 75℃以上で1分以上！
- 勘や経験に頼らず、中心温度計を使って定期的に中心温度を測定し、加熱条件を検証する。
- 鶏刺しや鶏タタキなど、鶏肉を生や半生の状態で提供しない。
- 低温調理は加熱条件を守って調理しましょう

鶏肉は食生活に欠かせない食材です！

菌を他の食品につけない

- 肉汁が他の食品につかないよう、冷蔵庫内での区分保管など、保存方法に気をつける。
- 調理器具は生肉用と他の食品用で使い分ける。
- 生肉を扱った調理器具は、しっかり洗浄・消毒する。
- 生肉に触れた手は、しっかり洗ってから他の食品を取り扱う。

安全においしく食べてもらいましょう。