

# 鶏肉の81%から カンピロバクターを検出！！

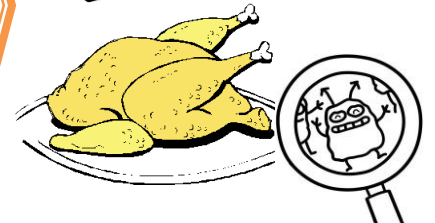
平成27年5月～28年2月に広島市保健所で鶏肉の細菌検査を実施した結果、市販されている鶏肉の81%から食中毒を起こす細菌、カンピロバクターを検出しました。

平成27年度に保健所で実施した鶏肉の検査結果

検体種別	カンピロバクター	
	検出率	陽性数／検体数
鶏肉（冷蔵）	81%	60／74



菌が肉についていく！



## 菌はどこからくるの？

- ◎ 鶏の腸などの内臓には、高い確率でカンピロバクターを保菌していて（菌をもっていて）、加工される際、肉に菌が付着してしまうのです。
- ◎ そのため、「お店で仕入れた時」、「スーパーで購入した時」、すでに肉には菌がついていることがあります。

## 食中毒を予防するには、

- ① 鶏肉にはカンピロバクターがついていることを認識して調理作業をしましょう。
  - ・ 鶏肉を扱った後の「包丁」、「まな板」、「手指」等は確実に洗浄・消毒し、菌が他の食品に移らない（二次汚染をしない）ようにしましょう。
  - ・ カンピロバクターは少ない菌量でも症状が出ることもあり、二次汚染には特に注意が必要です。
- ② 十分な加熱調理をしましょう。
  - ・ 「鳥刺し」・「鳥タタキ」・「鳥ユッケ」等、鶏肉を“生”や“半生”で食べることを、提供することはやめましょう。
  - ・ 新鮮だから「生でも大丈夫！」ということはありません。