



あなたのお店は大丈夫ですか？

鶏のたたきや鶏刺しなどの生や半生、または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全国で多発しています！

生や半生の鶏肉料理を扱っている場合、メニューを見直しましょう！

◆ **新鮮な鶏肉だからといって生食用ではありません。**

※市販鶏肉の81%からカンピロバクターが見つかっています。(H27年度 広島市保健所調査)

◆ **「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」でないか、商品規格書や包装の表示を見て確認しましょう。

「十分に加熱してお召し上がり下さい」
「生食には使用しないで下さい」等の表記

鶏肉は、食生活に欠かせない食材です。
おいしく安全に食べてもらいましょう。

予防のポイント

- ◆ 中心部まで十分に加熱しましょう。(中心温度75℃で1分間以上)
- ◆ 肉汁が他の食品につかないよう、処理・保管をしましょう。
- ◆ 食肉を取り扱った後は、手を十分に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は、使用後に洗浄・消毒をしましょう。

平成28年に賠償額 1億円の食中毒事件発生（兵庫県内）

ギランバレー症候群※ 発症の事例

平成28年3月兵庫県にて、店舗に来店した父子が鶏ササミのたたきによるカンピロバクター食中毒を発症。息子(10歳)は快復したが、父親(42歳)はカンピロバクター食中毒が原因と考えられるギランバレー症候群を発症し、四肢の麻痺により日常生活に介助を要するため、後遺障害1級と認定されました。

損害賠償金	1億円
治療費	3,683,335
慰謝料	91,345,437
休業補償	4,417,728
その他	553,500
特別費用	10,000,000円
弁護士費用	886,240円
合計	110,886,240円

出典；日食協ニュース：H29-12月号 No.539（12月1日発行）

※ギランバレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。
カンピロバクターなどに感染して数週間後にまれに発症する疾患。