



こども食堂

安全・安心ワンポイントアドバイス

第6号

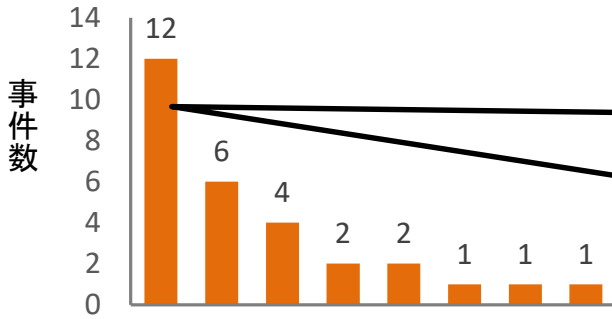
埼玉県マスコット
「コバトン」

加熱不十分な鶏肉を食べたことによる「カンピロバクター食中毒」に注意してください。鶏肉はしっかり加熱して食べましょう。



鶏肉を生や半生で食べると 危険です!!

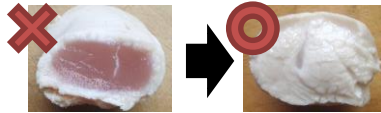
平成30年次に県内で発生した食中毒事件数
(原因物質別)



カンピロバクターによる事件のほとんどで
生や半生の鶏肉が提供されていました

鶏肉には高確率でカンピロバクターという細菌が付着しています。
ヒトに感染すると、腹痛・下痢・おう吐・発熱などの症状以外に、運動神経の障害を主症状とする
ギラン・バレー症候群を発症することがあります。

- ✓ 鶏肉は中まで十分に加熱して食べる
(中心部の色が桃色から白色になればカンピロバクターは死んでいます)



- ✓ 生肉に触ったら、手をしっかり洗う
- ✓ 生肉をはさんだトングやおはしは食べる時には使わない
- ✓ 生肉を切った包丁やまな板はしっかり洗って熱湯をかける



埼玉県マスコット
「さいたまっち」

～埼玉県食品安全局はこども食堂を応援しています！～

【お問い合わせ先】埼玉県 食品安全局 食品安全課

電話：048-830-3422 FAX：048-830-4807 E-mail:a3420-02@pref.saitama.lg.jp