



カンピロバクター

警報発令中!!



日本で発生している細菌性食中毒の原因菌の中で、近年最も発生件数が多いのがカンピロバクターです。

特に飲食店において**生又は加熱不十分な鶏肉料理**を原因としたカンピロバクター食中毒が多発しています！

鶏肉による食中毒を確実に防ぐためには 中心部までしっかり加熱が必要です（75℃1分以上）

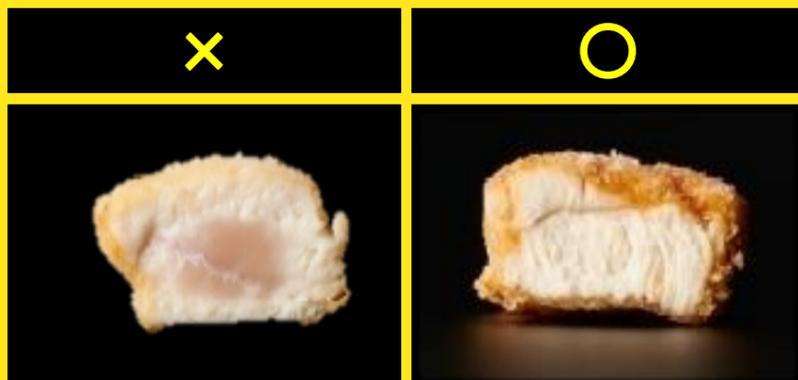
鶏肉は高確率で内部まで菌に汚染されているため、表面だけの「湯引き」、「炙り」では殺菌できていません。

もし飲食店で生又は加熱不十分な鶏肉料理が提供された場合は、避けることが効果的です。

「新鮮なら安全」は間違い！

カンピロバクターは数百個程度の菌数でも食中毒になる可能性があり、**新鮮でも危険**です。

飲食店で発生したカンピロバクター食中毒の原因調査では、多くの事例で従事者のカンピロバクターへの認識が不足しており、「朝締め」など新鮮さを売りにした生又は加熱不十分なメニューを提供していました。



出典：食品安全委員会ホームページ「食品安全関係素材集」の画像を加工（<https://www.fsc.go.jp/sozaiшыuu/>）

正しい知識で、自ら食中毒を防ぎましょう

コバトン食の安心情報 令和7年9月号

埼玉県保健医療部 食品安全課 総務・安全推進担当
☎ 048-830-3422 ✉ a3420-07@pref.saitama.lg.jp

もっとくわしく！

カンピロバクター食中毒
予防について (Q&A)
(厚生労働省ホームページ)



コバトン
&さいたまっち