

農林水産省

ホーム > 消費・安全 > 食中毒から身を守るには > 鶏肉はしっかり火を通してから食べましょう

鶏肉はしっかり火を通してから食べましょう

鶏肉に、食中毒の原因となる細菌(特に、カンピロバクター、サルモネラ属菌など)がついていることがあります。火を通さずに食べると食中毒にかかってしまうことがあります。

食べる時は、ピンク色の部分が見えなくなるまで、しっかりと火を通しましょう。

とくに、小さい子ども、高齢者、抵抗力の弱い方は、生では食べないように、また食べさせないようにしましょう。

食中毒の詳しい予防方法は[こちら](#)



参考リンク先

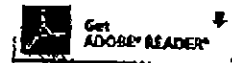
(食品安全委員会)

- [微生物・ウイルス評価書 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ\(通知文書\)](#)

(厚生労働省)

- [カンピロバクター食中毒予防について\(Q&A厚生労働省\)](#)

PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。



[ページトップへ](#)

Copyright:2007 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 電話:03-3502-8111(代表)

農林水産省

平成 21 年 7 月 1 3 日
農林水産省消費・安全局
消費・安全政策課

各位

カンピロバクターを原因とする食中毒を予防するために

厚生労働省の統計によると、平成20年の1年間に食中毒にかかった人は、約24,000人います。この24,000人を原因別に見ると、1番目に多いのはノロウイルス、2番目に多いのはカンピロバクターです。しかし、原因を月別に見てみると、5～10月には、カンピロバクターなど細菌が原因の食中毒が多く発生しています。

カンピロバクターを原因とする食中毒には、生の鶏肉が関係していることが多くあり、実際に、これらの食品を原因とする食中毒患者が出ています。

6月25日に、食品安全委員会は、「鶏肉のカンピロバクター」の評価書を公表しました。

評価書は、以下のWEBサイトでご覧いただけます。
「微生物・ウイルス評価書 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」
http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-campylobacter_k_n.pdf

この評価書によると、鶏肉を食べてカンピロバクターに感染した人のうち、8割は、鶏肉を生で食べた人でした。また、生で鶏肉を食べることをやめれば、カンピロバクターが原因の食中毒にかかる人を大幅に減らすことができるということです。

つまり、カンピロバクターを原因とする食中毒にかからないためには、生の鶏肉を食べないことが重要です。

そこで、カンピロバクターを原因とする食中毒を予防するため、貴団体から会員の皆様に、次のことをご知らせいただけると幸いです。

食中毒を防ぐためには、鶏肉は、中心までしっかりと火を通して食べましょう。
特に、小さい子ども、高齢者、抵抗力の弱い方には、生で食べさせないようにしましょう。

なお、ご不明な点がございましたら、問い合わせ先にご連絡ください。

【問い合わせ先】

「微生物・ウイルス評価書 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ」
について

食品安全委員会評価課

TEL : 03-6234-1166 (代表)

その他のご質問について

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課 辻山・佐々木

TEL : 03-3502-5722

(参考)

- カンピロバクターについて
 - カンピロバクターは、食中毒の原因となる細菌です。
 - 平成20年に食中毒と診断された人数を原因別に見ると、1番目に多いのはノロウイルス、2番目に多いのはカンピロバクターです。カンピロバクターが原因の食中毒にかかった人は、1年間で約3,000人です。
 - カンピロバクターは健康な動物の腸管に存在しており、市販の国産鶏肉の7割程度からカンピロバクターが見つかっています。
 - カンピロバクターは加熱することで死滅します。生の鶏肉や中心までしっかりと火の通っていない鶏肉には、カンピロバクターが生き残っていることがあります。
 - カンピロバクターが原因の食中毒にかかった場合、食べたあと、2～7日で、下痢、発熱、頭痛、嘔吐、全身倦怠感などの症状が出ます。

「安全で健やかな食生活を送るために」カンピロバクターに関するページ
http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/campylobacter.html

- 厚生労働省は、ホームページで次のように呼びかけています。
「食中毒予防の観点から若齢者、高齢者のほか抵抗力の弱い者については、生肉等を食べないよう、食べさせないようにしましょう。」

「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」
<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/campylo/index.html>

- 農林水産省は、ホームページやメールマガジンにおいて、「鶏肉はしっかりと火を通してから食べましょう」とお知らせしていきます。

「鶏肉はしっかりと火を通してから食べましょう」
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/index.html>