

加熱 不十分な鶏肉は 危険です!



! 鶏肉(レバー等内臓を含む)から、
カンピロバクターが**97%**と高い割合で
見つかっています(※)。

! 『新鮮だから安全』ではありません。

あなたのお店は大丈夫ですか？

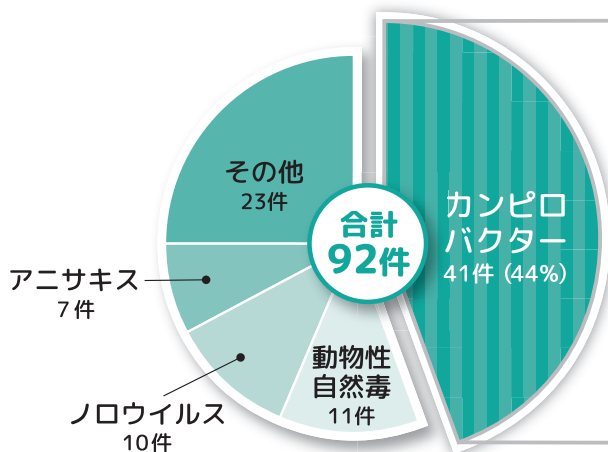
- ・加熱不十分な鶏肉料理を扱っている場合、メニューを見直しましょう！
- ・鶏肉料理は中心部までしっかり加熱できているか、加熱条件を従業員みんなで確認しましょう！

(※) 沖縄県平成30年度実施食中毒菌汚染実態調査結果(市販用鶏肉36検体中35検体陽性)より

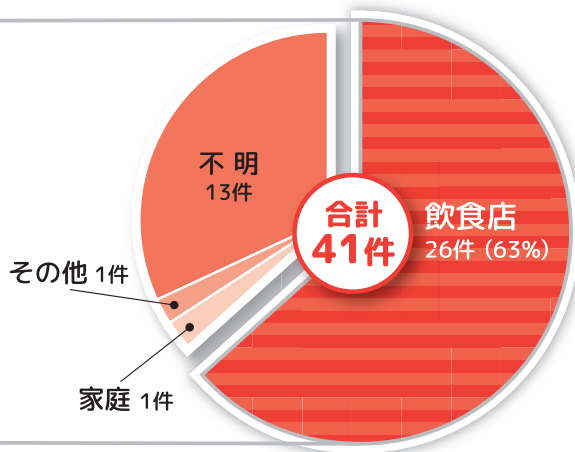
鶏レバーや鶏刺し等の鶏肉料理による カンピロバクター食中毒が**多発**しています!

食中毒の発生状況

沖縄県内で過去3年間に発生した食中毒事件において、病因物質で見ると、カンピロバクターによる食中毒の発生件数が最も多く、その原因施設を見ると、飲食店での発生が最も多い状況にあります。



病因物質別



カンピロバクター食中毒 原因施設別

※沖縄県内で発生した過去3年間（平成28年～平成30年）の食中毒事件より

予 防 方 法

- ▶ 食肉（レバー等内臓を含む）は中心部まで十分に加熱（75℃、1分間以上）する。
- ▶ 食肉は他の食品と調理器具等を分けて取り扱う。
- ▶ 食肉を触った後は十分に手を洗う。
- ▶ 食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌する。



問い合わせ先

北部保健所	生活環境班	(0980) 52-2636
中部保健所	生活衛生班	(098) 938-9787
中部保健所	食品衛生広域監視班	(098) 894-6530
南部保健所	生活衛生班	(098) 889-6799
宮古保健所	生活環境班	(0980) 72-3501
八重山保健所	生活環境班	(0980) 82-3243
衛生薬務課	食品乳肉班	(098) 866-2055
那覇市保健所	生活衛生課	(098) 853-7963