

生や加熱不十分の鶏肉料理を扱う飲食店の皆さまへ

鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生や加熱不十分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！
十分な加熱調理をして、安全に提供しましょう

鶏肉を生や半生で提供していませんか？

安全な鶏肉料理を提供するため、以下に気をつけてください



「新鮮だから安全」
ではありません！



加熱用や用途不明の鶏肉を
生食用※に使用しては
いけません！

食鳥処理後の鶏肉の
カンピロバクター汚染率

67.4%※

※91/135検体

厚生労働科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」より

※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります

取り扱う鶏肉が加熱用でないか、**製品包装の表示や
商品規格書の情報**を見て確認しましょう

表示例：「加熱用」「中心部まで加熱してお召し上がりください」
「生食には使用しないでください」など

予 防 方 法

- ◆ 中心部の色が変わるまで加熱しましょう！（中心部を75℃で1分間以上）
- ◆ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう！
- ◆ 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう！
- ◆ 食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌をしましょう！

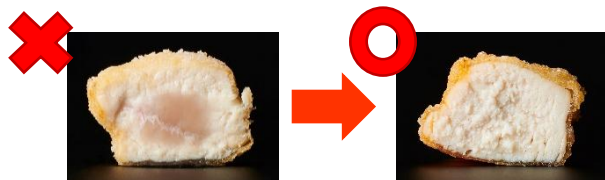
カンピロバクター食中毒とは

代表的な原因食品：鶏刺し、鶏たたき、鶏わさ、(加熱不十分な)焼き鳥、レバー串 等

食中毒の症状

- 消化器症状（食べてから1～7日で発症）
- 数週間後 ギラン・バレー症候群※を発症することも

※ 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



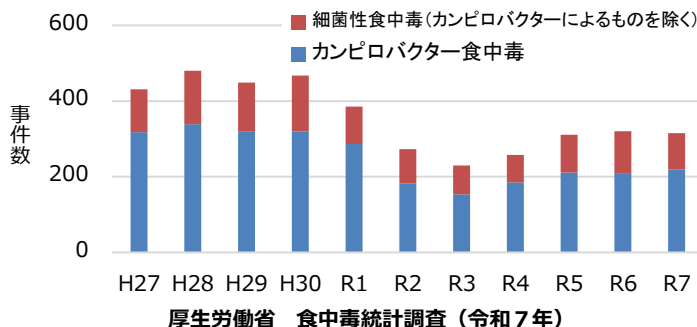
鶏の唐揚げを調理した時の画像
(出典：食品安全委員会)

食中毒が発生すると

生または加熱不十分な鶏肉料理を提供した飲食店等は、食品衛生法に基づく**営業禁止**や**停止**等の措置を受ける
可能性があります ※措置件数：2025年 40件、2024年 38件

食中毒の発生状況

細菌性食中毒の年間発生件数の約7割を占め、
ワースト1位（年間約200件、患者数約1000～2000人）



カンピロバクター食中毒予防について（Q&A）（厚生労働省ウェブサイト）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/campylobacterqa.html

