

鶏肉による食中毒の予防

～「加熱用」の表示をしっかりと確認～

平成29年“カンピロバクター食中毒”が最も多く発生
多くは、生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓を含む料理の提供

飲食店の皆さまへの注意点

- 加熱用や用途不明の鶏肉・鶏内臓を生食用として提供してはいけません！
- 鶏肉・鶏内臓を調理する際には、「加熱用」などの表示に従い、十分に加熱（中心部を75℃で1分間以上）！



※平成28年度、104件の飲食店等が食品衛生法の営業禁止等の処分を受けています。

食鳥処理業者、卸売業者の皆さまへの注意点

- 通知に基づき、「加熱用」、「中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「生食用にはしないでください」の表示等で、情報伝達を確実に実施！
- 「新鮮だから大丈夫」は根拠のない誤った発言ですので、やめてください！



▼通知の詳細はこちら



内閣府食品安全委員会によるリスク評価

食品安全基本法に基づき、科学的知見で客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関である内閣府食品安全委員会も、以下のとおり公表しています。

- 現時点において、農場、食鳥処理場で食中毒を減らすための効果的な対策が講じられておらず、加熱用の鶏肉・鶏内臓は、生食又は加熱不十分で喫食すべきではない
- 流通段階における表示等及び飲食店における掲示等により加熱の必要性を伝えることは、カンピロバクター食中毒対策として非常に重要

▼詳細はこちら

