

鶏肉の生食は危険！～大阪府からのお知らせ～

飲食店で食事をするとき、どんなメニューを頼みますか？

「鶏刺し」や「鶏タタキ」があったら頼みますか？

その「鶏刺し」や「鶏タタキ」を頼むの、ちょっと待ってください！！

実は、生の鶏肉には、カンピロバクターという食中毒菌がついていることがあります。

飲食店で提供されているものなら大丈夫でしょ!?と思うかもしれませんが、そんなことはありません。

カンピロバクターによる食中毒は、飲食店でもたくさん発生しています。

カンピロバクター食中毒では、下痢・腹痛・発熱などの症状が出ます。

また、まれですが、ギランバレー症候群（手足の脱力や麻痺、呼吸困難）を引き起こすこともあります。



「朝びき（その日の朝に加工されたもの）なら生でも大丈夫」といった噂話もありますが、間違いです。

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターがついていることがあります。

また、表面を炙っただけの「鶏タタキ」も危険です。

カンピロバクターは加熱でやっつけることができるので、一番の予防法は、鶏肉は中心部までしっかり加熱することです。

正しい情報を知って、鶏肉をおいしく安全に食べてくださいね！

大阪府健康医療部生活衛生室
食の安全推進課食品安全グループ

□■詳しくはこちら■□

「知ろう！防ごう！カンピロバクター食中毒」（大阪府HP）

<https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/shokutyuudoku/kannpirobakuta-.html>

