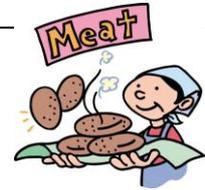




令和5年度 第2号

市場衛生だより 市場衛生だより



千葉市保健所 食品安全課
電話：238-9959

令和5年8月4日発行

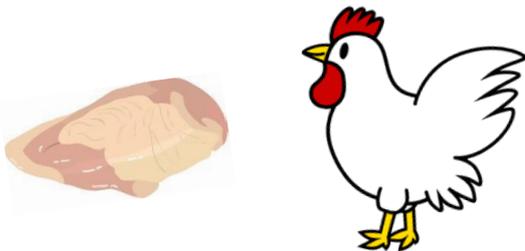
「新鮮だから安全」ではありません！



生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています。

市販鶏肉から、
カンピロバクターが
高い割合で見つかっています！
20%～100%（※）

（※）過去の厚生労働科学研究の結果より



カンピロバクターって？

特徴：ニワトリやウシなどの腸管内に
いる細菌で、少量の菌数でも
食中毒を発生。熱に弱い。

症状：食べてから1～7日で発症。
下痢、腹痛、発熱

対策：十分な加熱（中心が白くなるま
で焼く）
鶏肉を調理した器具は熱湯で
消毒する。

【食中毒を防ぐために】

鶏肉は中心部までしっかり加熱し、
他の食材に菌が移らないように注意！

鶏肉は食生活に欠かせない食材です。
おいしく安全に食べましょう。



千葉市保健所食品安全課 市場・食鳥監視室(千葉市美浜区幸町1-3-9)
043-238-9959 (平日：午前8時30分から17時30分)