

鶏さし・たたき、鶏レバー炙り等 によるカンピロバクター食中毒が 多発しています!!



「新鮮だから安全」ではありません! ※1



※1市販鶏肉から食中毒菌であるカンピロバクター
が高い割合(20~100%※2)で見つかっています。
下痢、腹痛、発熱などを主症状とし、感染した
数週間後に手足の麻痺や呼吸困難などを起こす
「ギラン・バレー症候群」を発症することが
あります!

(※2過去の厚生労働科学研究より)

よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう!

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。



店員さんとお客さんの やり取りのうち、 問題点はどこでしょう？



今日は、**新鮮な**
鶏レバー入荷していますよ！
「**レバ刺**」、いかがですか？

店員さん



あら、おいしそう。
せっかくだから**子供**にも
食べさせようかしら。
「**鶏わさ**」もありますか？

お客さん



❗ 「レバ刺」「鶏さし」等の生肉や「鶏わさ」「たたき」等の
中心部が生肉は、**鮮度に関係なく、大変危険**です！

❗ 「**子供**」「**高齢者**」「**妊娠中の方**」など抵抗力の
弱い方は**重症化するおそれ**があります！



◎飲食店の皆さまへ

カンピロバクター食中毒により、生または加熱不十分な鶏肉を提供した飲食店等が、営業停止等の処分を受けています。「加熱用」などの表示に従い、中心部まで十分に加熱(中心部を75℃で1分以上)し食中毒を予防しましょう!!

お問
い
合わせは

最寄りの仙台市各区保健福祉センター(衛生課食品衛生係)へ

青葉区 225-7211(代)
太白区 247-1111(代)

宮城野区 291-2111(代)
泉 区 372-3111(代)

若林区 282-1111(代)