

# カンピロバクターによる 食中毒を防ぎましょう!

カンピロバクター

検出率

53.1%

(平成30年度～令和4年度：  
京都市内に流通している鶏肉277検体中147検体陽性)

「新鮮だから安心」  
ではありません



## カンピロバクターによる食中毒の発生状況

京都市内では、カンピロバクターによる食中毒が例年多く発生しています。生の鶏肉や加熱不十分な鶏肉を食べたことが原因となっている事例が多く見られます。特に学生などの若い世代に患者が集中しています。



## 飲食店を営業されている方々へ

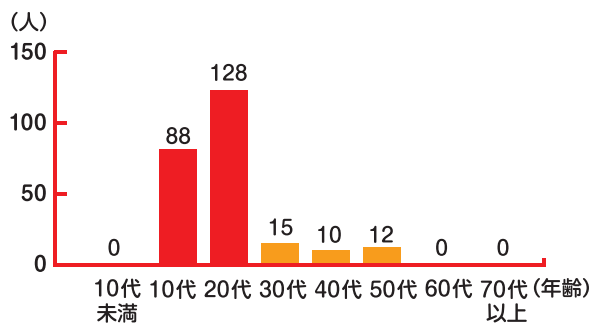
鶏肉はカンピロバクターに汚染されている可能性が高いことから、以下のことに注意しましょう。

- ☆鮮度にかかわらず生の鶏肉の提供は控えましょう。
- ☆加熱を十分に行いましょう(中心温度75℃1分)。

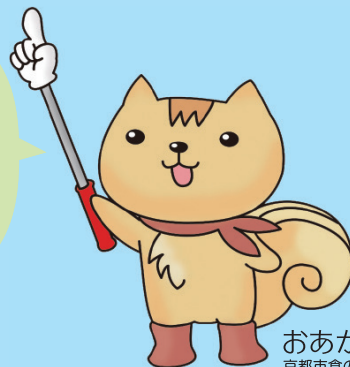
## 食鳥処理業者、卸売業者の方々へ

鶏肉を販売する際には、「加熱用」、「十分に加熱してお召し上がりください」、「生食用には使用しないでください」等の表示が必要です!

## 京都市内におけるカンピロバクター食中毒 年齢別患者数(平成25年4月～令和5年3月)



おあがりス公式フェイスブックページでは、食中毒に関する情報や、食の安全安心に係るイベントの情報などを随時発信しています。こちら是非ご活用ください。



おあがりス  
京都市食の安全安心  
啓発キャラクター

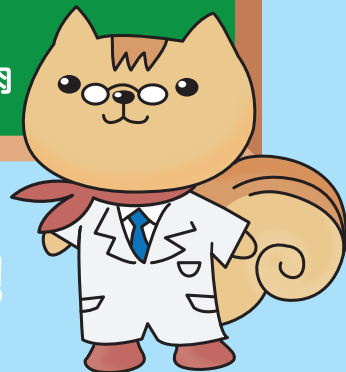


# カンピロバクターによる食中毒について

潜伏期間:一般的に2~5日(平均2~3日)

症 状:腹痛、下痢(まれに血便)、頭痛、発熱、嘔吐など

主な原因:カンピロバクターに汚染された、生又は加熱不十分な鶏肉



## カンピロバクターによる食中毒を予防するために、次のことを実践しましょう!

### ① 菌をつけない

- ◆ 他の食品と分けて食肉を保管
- ◆ まな板・包丁・ふきん等の洗浄、熱湯や逆性石けん等での消毒
- ◆ 肉用・野菜用等のまな板・包丁等の使い分け
- ◆ 二次汚染を避けるため、食肉を触った後の手の洗浄・消毒

### ② 菌を増やさない

- ◆ 保管時の確実な温度管理(冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下)
- ◆ 調理後の速やかな食品提供

### ③ 菌をやっつける

- ◆ 食品の中心部までの十分な加熱(75℃ 1分)



#### お問合せ先一覧

名称	電 話	所 在 地
医療衛生センター	北区、上京区、左京区、東山区担当 <b>(075)746-7211</b>	 〒604-0835 京都市中京区御池通高倉西入 高宮町200番地 千代田生命京都御池ビル
	中京区、下京区担当 <b>(075)746-7212</b>	
	山科区、南区、伏見区担当 <b>(075)746-7213</b>	
	右京区、西京区担当 <b>(075)746-7214</b>	

詳しくは 京都市 カンピロバクター食中毒

検索



この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収へ!

発行:京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課  
京都市印刷物第 054619号 令和5年11月発行