

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

59.8%

(平成30年度～令和7年度:

京都市内に流通している鶏肉448検体中268検体陽性)

「新鮮だから安心」
ではありません



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!

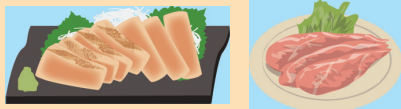


おあがり公式
フェイスブックページでは、
食中毒に関する情報や、食
の安全安心に係るイベント
の情報などを随時発信し
ています。こちらも是非
ご活用ください。

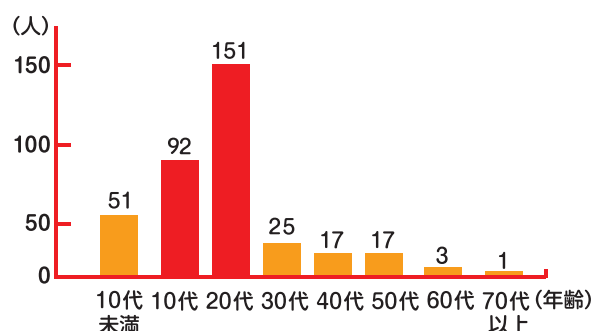
おあがり
京都市食の安全安心
啓発キャラクター

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10代、20代などの若い世代に患
者が集中しています。



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年度～令和7年度)

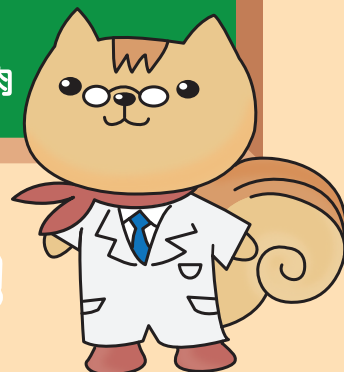


カンピロバクターによる食中毒について

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、食肉に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	(075)746-7211	〒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	(075)746-7212	
山科区、南区、伏見区担当	(075)746-7213	
右京区、西京区担当	(075)746-7214	

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 081189 号 令和8年8月発行