

カンピロバクター食中毒が仙台市内で発生しました！

「加熱用」等の表示をしっかりと確認し、中心部までしっかりと加熱をしてカンピロバクター食中毒を予防しましょう！

カンピロバクター食中毒発生状況

- ◆ 仙台市での過去5年間の食中毒発生件数第1位！！(平成28年～令和2年)
- ◆ 全国での食中毒原因物質第2位！（令和2年）
- ◆ 鶏刺し、鶏レバー刺しなど加熱不十分な肉での食中毒事例が多い。

食鳥処理業者、卸売業者の皆さまへの注意点

- ◆ 飲食店へ鶏肉を販売する際、加熱が必要な鶏肉の表示や、

加熱用

中心部まで十分に加熱して
お召し上がりください

生食用には
しないでください

商品規格書の情報伝達を確実に行ってください。

- ◆ 生食用の使用を誘引するような「新鮮だから大丈夫」といった発言はやめてください。

飲食店の皆さまへの注意点

飲食店で提供された生または加熱不十分な鶏肉(内臓含む)を原因とする食中毒が多発しています！

- ◆ 鶏肉を提供する際には、「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分間以上)し、食中毒を予防しましょう！
- ◆ あぶったり、湯引きしたりした程度では肉内部の菌は死滅しません！

※ 詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)」をご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/000126281.html>

担当：泉区保健福祉センター衛生課（泉区役所東庁舎4階）
電話 022-372-3111（内線6721～6723）
FAX 022-372-3522