

平成28年7月15日

各町会長・自治会長 様

江戸川区 健康部長 森 淳子
(公印省略)

食中毒予防リーフレットの町会回覧について (依頼)

暑さ厳しき折、ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。また、日頃よりなにかと区政にご協力をいただきありがとうございます。

さて、平成28年4月下旬から5月上旬に各地で開催されたフードイベントにて、加熱不十分な鶏肉の喫食による大規模な「カンピロバクター食中毒」が発生しました。カンピロバクター食中毒の主な症状は、下痢、腹痛、発熱などです。また、食中毒症状が治まった後に手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こすこともあり、症状が重いと死亡する事例も確認されています。流通している鶏肉の4割から6割にカンピロバクターが付着しているという報告もあり、今回発生した事件のように、加熱不十分な鶏肉や生の鶏肉を喫食することが、主な原因ともなっております。

そこで、区民の方に鶏肉の生食に対する危険性を知っていただくために、別添リーフレットを作成しました。お忙しいところ恐れ入りますが、町会・自治会内で回覧していただきますようご協力お願い申し上げます。

なお、回覧していただくリーフレットにつきましては、回覧担当者様あてに別途送付させていただきますので、ご了承ください。

担当 江戸川保健所生活衛生課食品衛生第一係
江戸川区東小岩3-23-3
(小岩健康サポートセンター内)
電話 3658-3177 内34~36
上山、蝶名林

危険 鶏肉は生で食べないで!

フードイベントで食中毒発生!!

鶏レバ刺し



鶏たたき

お肉の生食
やめましょう!
加熱不十分

発熱

腹痛

下痢

食品衛生出張講習会をご利用ください!!

10人以上集まれば、ご希望される場所にうかがい食中毒予防についてお話しします

【問合せ先】 江戸川保健所生活衛生課食品衛生（小岩健康サポートセンター内）

電話 (3658) 3177

裏面もご覧ください

ちょっと待って！鶏肉は生で食べると危ないですよ！

牛レバーや豚肉の生食は法律で禁止されていますが、鶏肉の生食については規制がありません。しかし、最近多発傾向の「**カンピロバクター食中毒**」の主な原因食に、生や加熱不十分な鶏肉があげられています。先日も、食肉を調理し提供する屋外イベントで加熱不十分な鶏肉を提供し、500名以上の患者が発生しました。カンピロバクター食中毒を防ぐために、生や加熱不十分な鶏肉や鶏レバーを食べるのはやめましょう。

1 どんな症状にないですか？

主な症状は、下痢、腹痛、発熱などです。食事をしてから症状が現れるのが、1～7日（平均2～3日）と長いことが特徴です。

食中毒症状が治まった後、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギランバレー症候群」を発症することもあり、症状が重いと死亡する事例も確認されています。

2 どんな食品が原因とないですか？

鶏たたきや鶏刺し、鶏レバ刺しなど生や加熱不十分な鶏肉が主な原因食品です。

平成27年に東京都内で発生したカンピロバクター食中毒事件のうち、83%が生や加熱不十分な鶏肉を含む料理を食べていました。

また、生の鶏肉に触れた手や調理器具を介して汚染された食品も原因食品となります（二次汚染）。

3 なぜ鶏肉が原因になるのですか？

鶏の消化管内には、食中毒細菌である「カンピロバクター」が生息しています。そのため、鶏肉を加工する際に、消化管にいたカンピロバクターを鶏肉に付着させてしまうことがあります。

流通している鶏肉の調査によると、4割から6割にカンピロバクターが付着しているとの研究結果も報告されています。

4 どうしたら予防できますか？

鶏肉を調理する際は、中心まで十分に加熱するようにしましょう。表面を加熱するだけの調理ではカンピロバクターは死滅しません。

二次汚染を防ぐために、生の鶏肉に触れた後は、石けんを使ってよく手を洗いましょう。また、鶏肉を扱った調理器具は洗剤で洗浄したあと、熱湯や薬剤を用いた消毒を行うようにしましょう。