

鶏肉の

53.2%

から

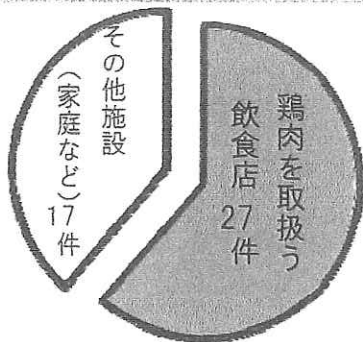


安全を確保

カンピロバクター^(※)を検出!!!

- 新鮮だから安全は大間違い
- 加熱不十分な食肉は食中毒の危険性大
- 鶏肉や鶏レバー等の食肉は、中心部まで十分に加熱されたものを食べましょう!

※カンピロバクターは下痢、腹痛、発熱、おう吐等を主症状とする、食肉から検出されることが多い食中毒菌です。横浜市内で流通している鶏肉を抜き取り検査した結果、半数以上からカンピロバクターが検出されました。(平成22~26年、650検体中346検体陽性)



(平成22~26年：計44件)

横浜市内では、平成22年から平成26年までの5年間で、146件の食中毒が発生しましたが、そのうち44件がカンピロバクターを原因とする食中毒でした。この44件のうち、鶏肉を取扱う飲食店を原因施設としたものは27件でした。

原因施設の **6割** 以上が **鶏肉提供飲食店**

横浜市保健所