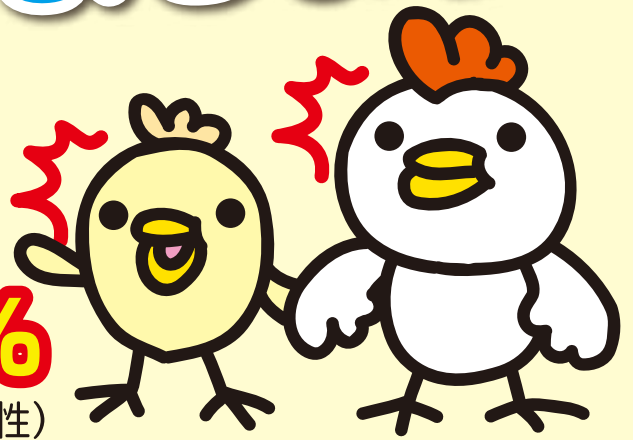


カンピロバクターによる食中毒を防ぎましょう!

カンピロバクター

検出率 **67.4%**

(平成20年~22年：鶏肉172検体中116検体陽性)



鶏肉の刺身
ささみの湯引き
加熱不十分な鶏肉

市内で販売されている鶏肉の
抜取検査の結果でも**6割以上**の
ものからカンピロバクターを
検出しています。

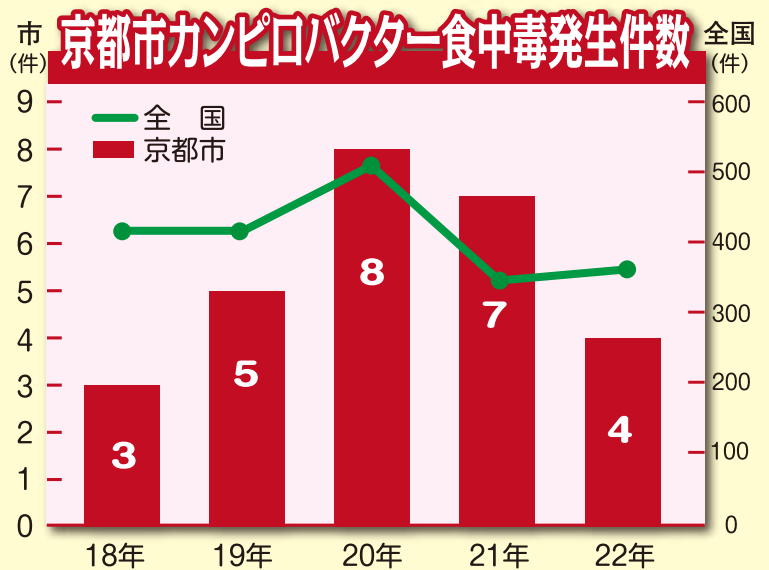
カンピロバクターによる食中毒の発生状況

京都市内では、カンピロバクターによる食中毒が毎年発生しています。

原因としては、鶏肉の生肉や、加熱不十分な鶏肉を食べている事例が多く見られます。

食肉を安全に提供するために

鶏肉はカンピロバクターに**高率に汚染されている**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)