

「鶏肉は生で食べたらあかん！～大阪府からのお知らせ～」

学生の皆さん、焼鳥屋さんや居酒屋さんなどで「新鮮な鶏肉を使っています！」のようなキャッチフレーズとともに、鶏刺しや鶏タタキがメニューに載っているのを見たことはありませんか？

そしてそれを見て「新鮮な鶏肉なら生で食べても安全だ」と思っている方は、“カンピロバクター”に要注意です。

実は生の鶏肉には、このカンピロバクターという細菌がついていることがよくあります。カンピロバクターは、下痢・腹痛・発熱などの食中毒症状（これが、まあしんどいんです…。）や、確率は低いですが手足の麻痺や顔面麻痺、呼吸困難（ギランバレー症候群）を引き起こすこともあるとても怖い細菌です。

ここまで読んでいただいた方には、生の鶏肉は「新鮮」でも「安全」ではないことだけは覚えてほしいのです。どんなにお店が「新鮮です！」と謳っていても、鶏刺しや鶏タタキにはカンピロバクターがそれなりの確率でついています！（むしろ新鮮な鶏肉の方がリスクが高いという話も…！）。

食中毒で学生生活を台無しにしないよう、軽い気持ちで鶏刺しや鶏タタキに手を出すのはやめておきませんか？

鶏肉は、中心部までしっかり熱を通して、おいしく安全に食べてくださいね！

鶏肉は生で食べたらあかん！ピロバクター！！

□■詳しくはこちら■□

「知ろう！防ごう！カンピロバクター食中毒」（大阪府HP）

<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/kannpirobakuta-.html>

大阪府健康医療部生活衛生室

食の安全推進課 監視指導グループ