

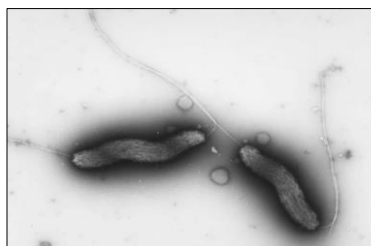
家庭でも
外食時
でも要注意

カンピロバクター食中毒 に気をつけや〜！！

！「新鮮な鶏肉やから安全」とちゃうで！

▶ カンピロバクターってなんなん？

特徴：ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、
市販の鶏肉にも高い割合でついている。
(20%~100%；過去の厚生労働科学研究の結果より)
少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真
(提供：国立医薬品食品衛生研究所)

食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)

：下痢、腹痛、発熱、頭痛など。

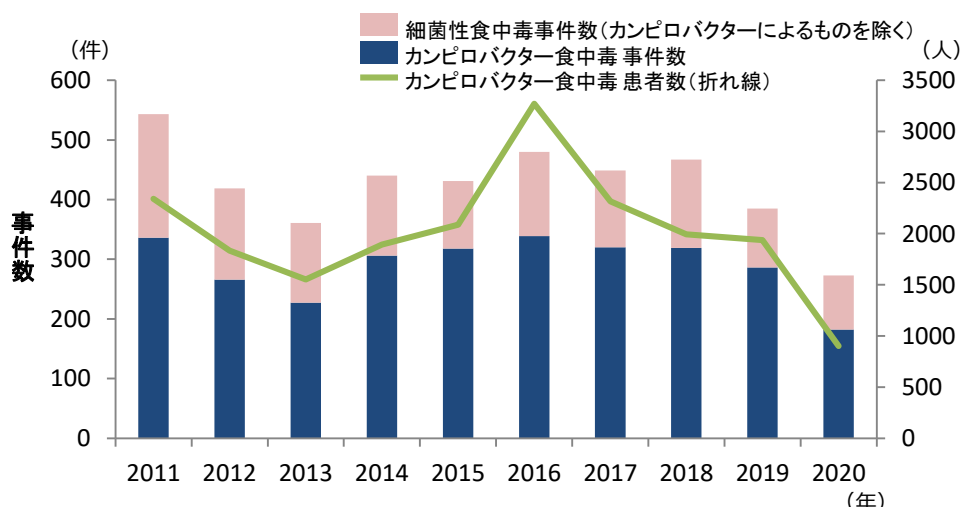
感染して数週間後に、ギラン・バレー症候群※を発症することも。

※手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす病気



▶ カンピロバクター食中毒の発生状況

国内での細菌性食中毒の**病因物質第1位**で、年間発生件数の**約7割**を占めています。



ずっと発生してるわあ…
なかなか減らんのかなあ…

食中毒になったら
ホンマいややわ…。
どうやって防いだら
ええんやろ？



予防の秘策は裏面やで！

カンピロバクター食中毒の予防方法

● 食べる時の予防のポイント ●

① 中までしっかり加熱された

↓ **鶏肉料理を選んでや！**

肉の色が変わってるのが目安やで。

○ 良いメニュー：唐揚げ、焼鳥、鶏の照り焼き etc…

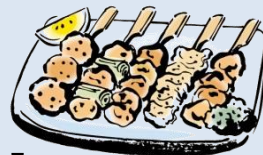
× 危ないメニュー：鶏肉の刺身やタタキ etc…

→お店のメニューにあっても、

鶏肉を生や半生で食べたならめっちゃ危ないんやで。

② 焼肉やバーベキューで自分で肉を焼く時は、

焼く箸と食べる箸を使い分けてや～！



● 調理時の予防のポイント ●

- ・他の食材に菌が移らないように、鶏肉などの**お肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管**しましょう。
- ・食肉を触った後は、**石けんを使ってしっかり手を洗**いましょう。
- ・食肉に触れた**調理器具**などは、**消毒・殺菌**しましょう。

▶ 詳細はこちらから。見てみてな！

厚生労働省ホームページ (HP)

「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」

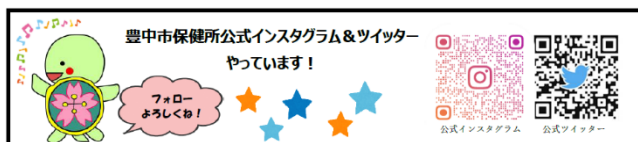
(アドレス) [http://www.mhlw.go.jp/stf/](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html)

[seisakunitsuite/bunya/0000126281.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html)

【HPの二次元コード】



鶏肉は食生活に
欠かせへん食材。
おいしく安全に
食べてや～！



豊中市保健所 インスタグラム 検索

豊中市保健所 ツイッター 検索

