

なま た
『生で食べたら

あかん! ピロバクター』



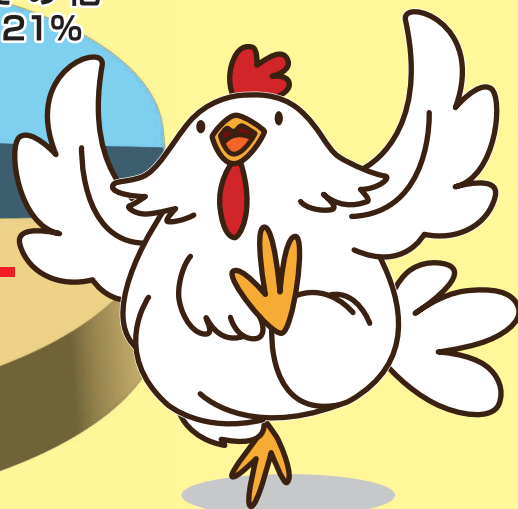
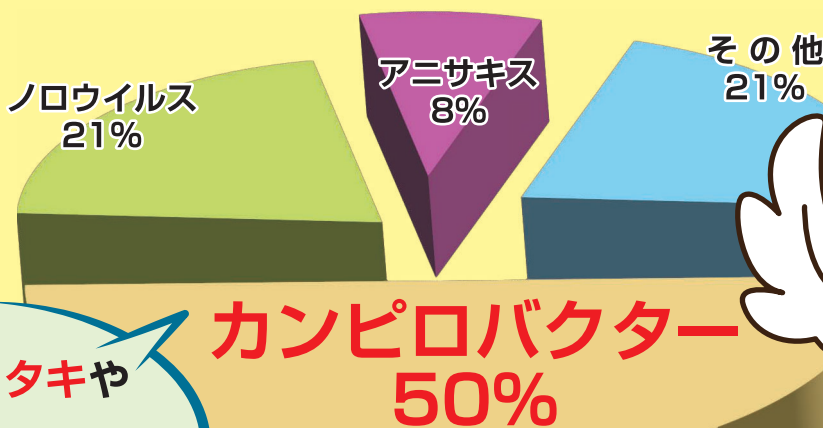
©2014 大阪府もずやん

にく なか や
トリ肉は 中までよく焼いてな!

キャンピロバクター しょくちゅう どく ちゅう い
食中毒に注意やで!

おお さか ぶ ない しょくちゅうどく はっ せい じょうきょう ねん ねん るい けい
大阪府内の食中毒発生状況(2013年から2022年累計)

げん いん
＜原因となるもの＞



とり にく
鶏肉のタタキや
さしみ
刺身で
しょくちゅうどく おお
食中毒が多いよ!!

カンピロバクターって?



とく ちよう
特徴：ニワトリやウシなどの腸の中なかにいる細菌さいきんで、少ない菌きん
でも食中毒になる

しょくちゅうどく しょうじょう
食中毒の症状：下痢げり、おなかなかが痛いたくなる、熱ねつが出る等なご(食べてから1～7日いちにち
で症状しょうじょうが出る)
たまに、症状しょうじょうが出て数週間すうしゅうかん後に「ギラン・バレー症候群しやうこうぐん」に
なることがある

たい さく
対策：○お肉にくの中心部ちゆうしんぶが白しろくなるまでよく火ひを通とおす
○サラダなまなど生たで食べるものなまと鶏肉とりにくは別べつに料理りようりする
○鶏肉とりにくを料理りようりした道具どうぐは熱湯ねつとうなどで消毒しょうどくする

おうちの方へ

大阪府食の安全安心メールマガジン登録者募集中!

スマートフォン・携帯電話からご登録の際の手順

右記の二次元コードを読み込み、アクセス先の登録フォームへ必要事項を入力してください。



パソコンからご登録の際の手順

「大阪府 食メルマガ」で検索もしくは、
『<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/magajin/index.html>』へ
アクセスしていただき、「メールマガジン登録の方法」から、手続きを進めてください。

※登録が完了しましたら、登録完了メールが届きます。万が一、登録完了メールが届かない場合は、メールアドレスの
入力を間違えている可能性がありますので、再度登録し直してください。



©2014 大阪府もすやん



カンピロバクターについて、くわしくは食の安全推進課ホームページへ!

大阪府 カンピロバクター食中毒

検索

二次元コードはこちら→

