

『^{なま}生で^た食べたら

あかん! ピロバクター』



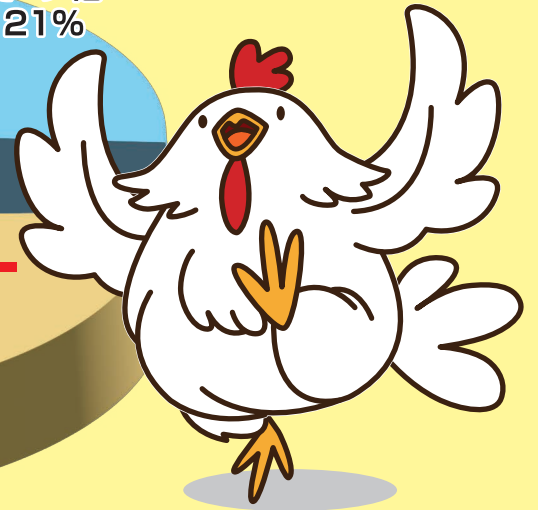
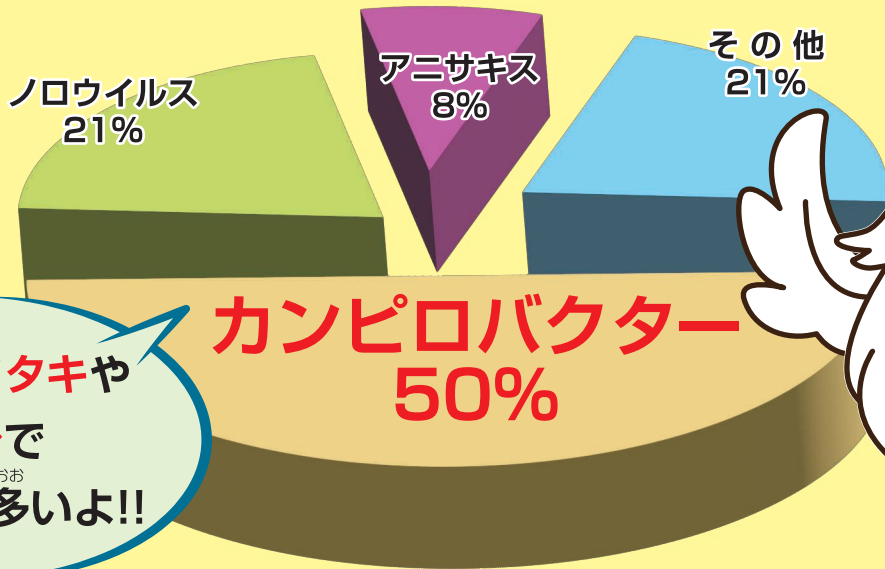
©2014 大阪府もずやん

にく ^{なか}トリ肉は ^や中までよく焼いてな!

カンピロバクター ^{しょくちゅうどく}食中毒 ^{ちゅうい}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
50%

カンピロバクターって?

特徴：ニワトリやウシなどの腸の中にいる細菌で、少ない菌でも食中毒になる

食中毒の症状：下痢、おなかが痛くなる、熱が出る等(食べてから1~7日で症状が出る)

たまに、症状が出て数週間後に「ギラン・バレー症候群」になることがある

- 対策**：
- お肉の中心部が白くなるまでよく火を通す
 - サラダなど生で食べるものと鶏肉は別に料理する
 - 鶏肉を料理した道具は熱湯などで消毒する



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

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→

