

カンピロバクター食中毒は、細菌性食中毒事件件数 第1位

細菌性食中毒の中で、カンピロバクターが起因する食中毒の事件数は、
約7割以上を占めています。

「新鮮だから生でも安全」は間違いです！

新鮮な鶏肉からカンピロバクターが見つかる割合 … **67.4%** (91/135検体)

厚生労働科学研究報告 「食品製造の高度衛生管理に関する研究」 食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率より

防止のポイント

- ① 中心部までしっかり加熱された料理を食べましょう。
(加熱目安：中心部温度75℃、1分以上)
- ② 食肉は他の食品と調理器具・容器を分けましょう。
- ③ 食肉に触れた調理器具などは、使用後に消毒・殺菌をしましょう。
- ④ 食肉を取り扱った後は十分な手洗いをしましょう。

※詳細は兵庫県ホームページ「カンピロバクターによる食中毒について」をご覧ください。▶



最寄りの兵庫県健康福祉事務所(保健所) 食品薬務衛生課にもお問い合わせいただけます

芦屋健康福祉事務所	Tel. 0797-32-0707(代)	龍野健康福祉事務所	Tel. 0791-63-5144
宝塚健康福祉事務所	Tel. 0797-62-7313	赤穂健康福祉事務所	Tel. 0791-43-2937
伊丹健康福祉事務所	Tel. 072-785-7463	豊岡健康福祉事務所	Tel. 0796-26-3664
加古川健康福祉事務所	Tel. 079-422-0004	朝来健康福祉事務所	Tel. 079-672-6872
加東健康福祉事務所	Tel. 0795-42-9370	丹波健康福祉事務所	Tel. 0795-73-3769
中播磨健康福祉事務所	Tel. 0790-22-1234(代)	洲本健康福祉事務所	Tel. 0799-26-2065

兵庫県保健医療部生活衛生課 Tel. 078-341-7711(代)

カンピロバクター 食中毒って、なんだ？

みなさんは、
食中毒について、
気をつけていることは
ありますか？

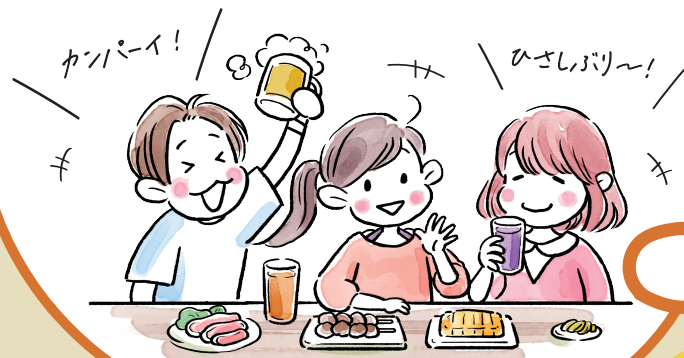


鶏刺し
が原因!?

普段の何気ない行動が、
あなたの健康を
脅かしている
……かもしれません。

3日前

地元のお店で同窓会♪
料理もおいしく、楽しいな～!
今日はとことん食べて盛り上がりよう!



久しぶりの同窓会で 鶏刺しを食べた結果、 こんな症状が。

朝から
突然の腹痛に
襲われる

下痢が
止まらない...

体温も38度まで
上がっている...

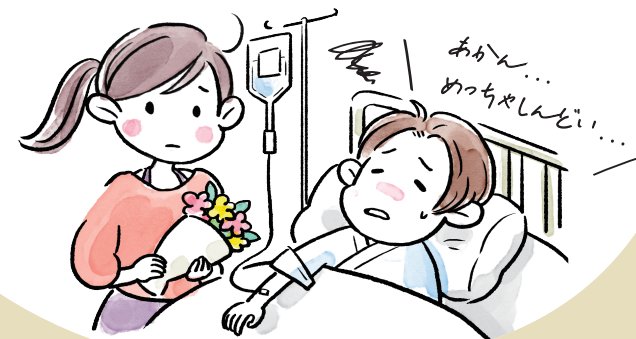
前日まで体の不調は
なかったのに...



症状が回復した2週間後

しばらくして
入院するハメに...

ある日突然、手先に力が入らず、コップが持てなくなった。その後、起き上がることも困難に。病院受診後、「ギラン・バレー症候群」と判明した。約2ヶ月間入院生活を送り、手先のしびれ等の後遺症が残ってしまった。(実話)



! 「お店で出されているから安全」とは限りません!

生・加熱不十分な鶏肉はカンピロバクター食中毒の主な原因食品とされています。

こんな料理に注意!

鶏刺し、鶏肝刺し、
鶏のたたきなど



check!

カンピロバクター食中毒について

【潜伏期間】1～7日

【症状】腹痛、下痢、発熱、頭痛、倦怠感など

※カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。[ギラン・バレー症候群]は、自己の免疫システムが末梢神経系を攻撃する症状です。あらゆる年齢層の人が罹患する可能性があり、成人および男性でより多く見られます。

生の状態や加熱不十分な鶏肉料理を食べるのは、絶対にやめましょう!!