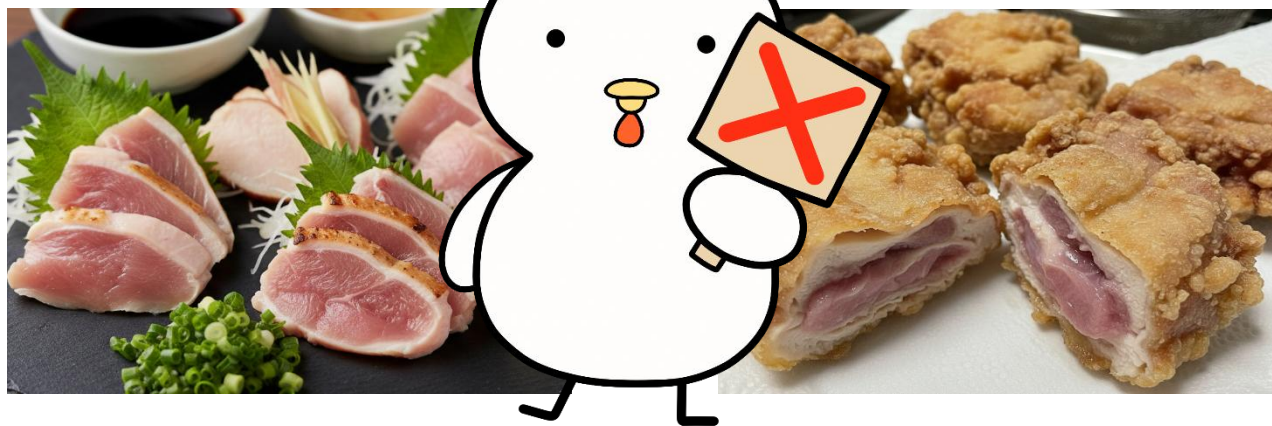


鶏肉のタタキや刺身などを食べることによる

カンピロバクター食中毒が

多発しています！！



×「新鮮だから安全」ではありません！

市販鶏肉からカンピロバクターが約60%と高い割合で見つかっています。

×「お店で出されているから安全」

ではありません！

【カンピロバクターって？】

ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌でも食中毒がおきるのが特徴です。

【症状】

原因食品を食べてから1～7日で、腹痛、下痢、頭痛、発熱、嘔吐などの風邪のような症状が現れます。

まれに、数週間後に「ギランバレー症候群」という手足の麻痺や呼吸困難を発症することがあります。

**鶏肉は中心部の色が変わるまで十分に加熱しましょう！
外食ではよく加熱された鶏肉料理を選びましょう！**



吹田市
Suita City

〔お問い合わせ先〕

吹田市健康医療部衛生管理課（保健所）

〒564-0072 吹田市出口町19-3

電話：06-6339-2226