

・・カンピロバクター! 原因は・

- ●近年、食中毒発生数ワースト1の細菌です。
- ●鶏の腸内にいます。
  - →処理するときに**鶏肉の表面**に付着します。 市販の鶏肉からも検出されています。
- ●乾燥や熱には弱く、 新鮮な鶏肉ほど菌も元気です。
- ●少しの菌でも症状を起こします。

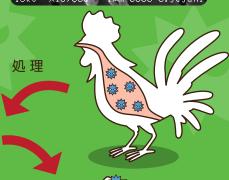


食中毒が多発しています!

## 食中毒になったら、どうなる?

- ●食べてから約2~5日後に、下痢、腹痛、発熱 などの症状が出ます。
- ●子どもや高齢者など、抵抗力の弱い方は重症 化しやすいので注意が必要です。
- ●まれに「ギラン・バレー症候群」を発症します。
  - →手足のマヒ・しびれが起こります。 進行すると歩行や呼吸が困難となり、後遺 症が残ることもあります。







さしみ・タタキ



## 学まで大式表だったのに・・・

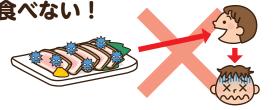


家族が食べているものは、子どもも"食べていいもの"と思ってしまいます。

今まで鶏を生で食べても大丈夫だったからといって、今後も食中毒にならない保証は全くありません。

## どうやって予防する?

●生や加熱不十分な鶏肉料理は 食べない!

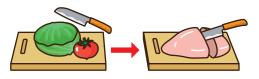


● 鶏肉は中心部まで十分に加熱 する!

中心部で75℃1分 間以上、白く色が変 わるまで。



● 鶏肉は最後に調理! 使った器具は洗浄・消毒!







●生肉に触れたら よく手を洗う!





## 堺市保健所 食品衛生課

〒590-0078 堺市堺区南瓦町 3 番 1 号(堺市役所本館 6F)

TEL. 072-222-9925 FAX. 072-222-1406

メール shokuei@city.sakai.lg.jp