

みなさんは「カンピロバクター」という菌をご存じですか？カンピロバクターは、鶏肉には高い割合で付着している菌で、令和3年は大阪府内で食中毒発生原因の第1位でした。特に、飲食店で提供された鶏刺しや鶏タタキを食べることで感染する例が多く見られます。

生の鶏肉料理を提供することは法律上禁止されていませんが、食中毒のリスクがあります。

飲食店では、中までよく加熱された鶏肉料理を選んで、美味しく安全に食べましょう。

■カンピロバクター食中毒の主な症状

腹痛、下痢、発熱などが主症状で、発症までに通常1～7日かかります。

感染して数週間後に、手足の麻痺や歩行困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することもあるため、注意が必要です。

■詳しくはこちら

「知ろう！防ごう！カンピロバクター食中毒」（大阪府HP）

<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/kannpirobakuta-.html>

問合せ先 大阪府藤井寺保健所生活衛生室衛生課

TEL : 072-952-6165

Mail : fujiiderahoken-g03@sbox.pref.osaka.lg.jp

『生で食べたなら

あかん! ピロバクター』

トリ肉は 中までよく焼いてな!

カンピロバクター食中毒に注意やで!



©2014 大阪府もずやん

<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す。加熱すれば菌は死んでしましますが、鶏タタキや鶏刺し等生又は加熱不十分な鶏肉料理による食中毒が多く発生しています!

食中毒の症状：下痢、腹痛、発熱等（食べてから1～7日で発症）

詳しくはこちらをご覧ください

大阪府 カンピロバクター食中毒 検索



大阪府健康医療部食の安全推進課
〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目

