

カンピロバクター食中毒が多発！ 患者の多くは10～20歳代



カンピロバクター（細菌）が原因の食中毒が毎年多発

特に、患者の約8割を10歳代、20歳代が占めており、要注意！

予防方法は

『飲食店等で生や加熱不十分な鶏肉は食べない！』

例) 鶏刺し、鶏たたき、鶏の湯引き、鶏レバーのレア焼き



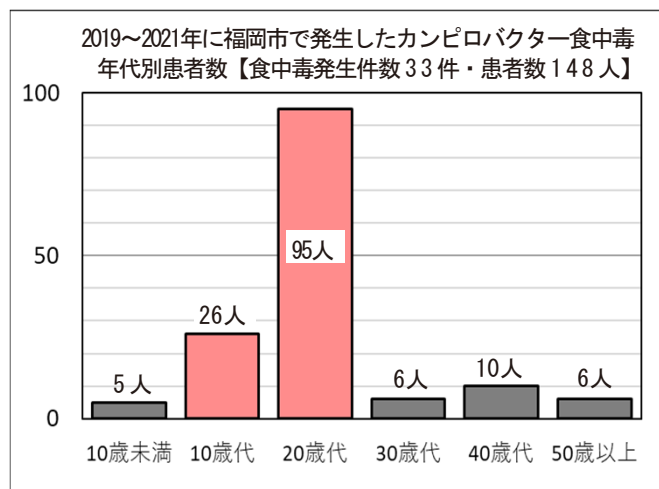
我々 **カンピロバスターズ** が、カンピロバクター食中毒の対策を
YouTubeの動画で分かりやすく説明しています。
ぜひご覧ください！

(<https://www.youtube.com/watch?v=NLLKiKSKbm2Y>)



【カンピロバクター食中毒の特徴】

- 鶏刺し、鶏たたき、レア焼きが主な原因
- 症状は下痢や腹痛、発熱 など
- まれに神経麻痺などの後遺症が残ることも
- 鶏肉の鮮度の良し悪しとは関係なく食中毒を起こす可能性あり
- 鶏肉の表面に火を通す程度の加熱では対策として不十分



お問い合わせは各区保健福祉センター(保健所)衛生課へ

東 区	TEL 092-645-1111	FAX 092-645-1114	城南区	TEL 092-831-4219	FAX 092-822-5844
博多区	TEL 092-419-1126	FAX 092-434-0007	早良区	TEL 092-851-6609	FAX 092-822-5733
中央区	TEL 092-761-7356	FAX 092-734-1690	西 区	TEL 092-895-7095	FAX 092-891-9894
南 区	TEL 092-559-5162	FAX 092-559-5149			