

『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

