

『生で食べたら

あかん! ピロバクター』



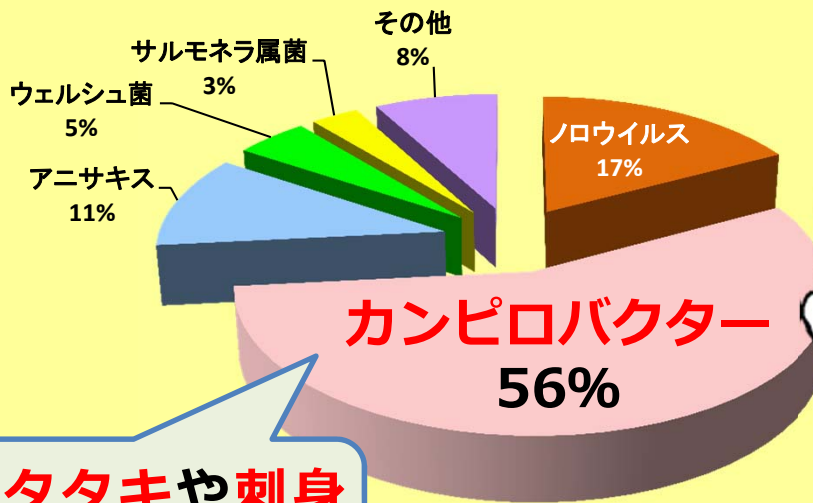
©2014 大阪府もずやん

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!

平成29年 大阪府内の食中毒発生件数

<病因物質別>



鶏肉の**タタキ**や**刺身**で食中毒が多発！！

カンピロバクターって？

特徴：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になる

食中毒の症状：下痢、腹痛、発熱等
(食べてから1～7日で発症)

対策：○十分な加熱
(お肉の中心部が白くなるまでよく火を通す)
○サラダなど生で食べるものと鶏肉は別に調理
○鶏肉を調理した器具は熱湯などで消毒



大阪府食の安全安心メールマガジン登録者募集中！

無料

食に関するお役立ち情報を随時お届けしています。
osakashoku@req.jpに空メールを送信していただくか
大阪府ホームページやQRコードから登録してください。

大阪 食 メルマガ

検索



カンピロバクターの詳細については食の安全推進課ホームページへ！

大阪府 カンピロバクター食中毒

検索

QRコードはこちら→

