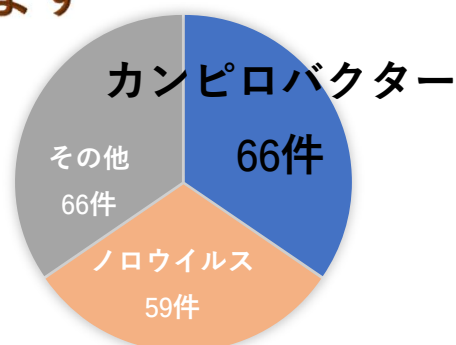


生や加熱不十分な鶏肉調理による カンピロバクター食中毒が多発しています

令和3年から令和7年に大阪府内(保健所設置市を含む)で発生した食中毒事件191件のうち、66件がカンピロバクターを原因とするもので、その大部分の事例で、**鶏の刺身やたたきなどの、生や加熱不十分な鶏肉料理が提供されていました。**



誤解

生の鶏肉料理でも「新鮮だから安全」
生の鶏肉料理でも「お店で出されているものだから安全」
「表面をあぶった鶏肉料理は安全」



カンピロバクターは生の鶏肉に高確率で付着していて、少しの菌量で発症するため、新鮮であれば安全というのは間違った認識です。また、肉の表面に存在するだけでなく、肉の内部にまで入り込むため、**表面をあぶるだけの調理法も安全とは言えません。**

誤解

「カンピロバクター食中毒にかかっても、下痢や腹痛などの症状は出るが、重症化することはない」



カンピロバクター食中毒にかかると、下痢、腹痛、発熱などの症状が出ます。子どもや高齢者、その他抵抗力の弱い方では**重症化する危険性もあり、注意が必要**です。
また、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「**ギラン・バレー症候群**」を発症する場合があります。

楽しい外食にするために

 **中心部まで加熱された鶏肉料理を選んで食事しましょう**

