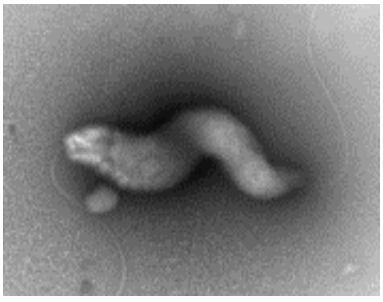
居酒屋など飲食店を利用する方へ

カンピロバクター食中毒って知ってる？？

カンピロバクターとは？



写真：名古屋市衛生研究所

・鶏や牛などの腸内に存在する細菌です。
・感染すると1～7日で腹痛・下痢・発熱などを発症します。
・また、数週間後に合併症として**ギラン・バレー症候群**を発症することがあります。
・市内で平成31年～令和5年に発生した食中毒のうち41%がカンピロバクター食中毒でした。

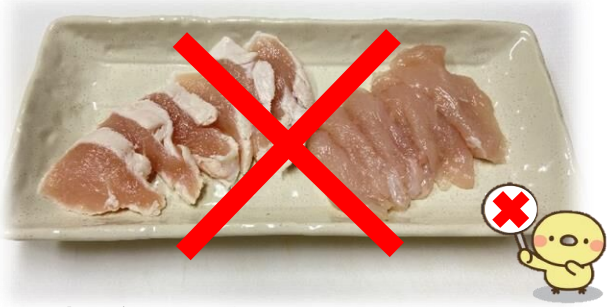
詳しい情報は、名古屋市公式ウェブサイトへ ⇒

多くのカンピロバクター食中毒の事例で
生又は加熱不十分な鶏肉料理が提供されていました！

食中毒予防のポイント

飲食店では、

生又は加熱不十分な鶏肉料理は食べないようにしましょう！



刺身、しもふり、たたき、
レア、炙り

中心部まで加熱された料理

ギラン・バレー症候群について

ギラン・バレー症候群とは？

カンピロバクターに感染した数週間後に合併症として発症することがあります。手足の麻痺から始まり、顔面神経麻痺、歩行困難、嚥下障害、重度なものでは呼吸困難を引き起こします。

ギラン・バレー症候群を発症した事例

親子で飲食店を利用し、鶏のたたきを食べカンピロバクター食中毒になりました。
子どもは快復しましたが、父親はギラン・バレー症候群を発症し、四肢の麻痺により日常生活に介助を要する状態となり、後遺障害1級と認定されました。

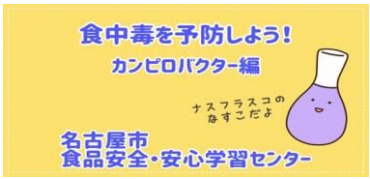
自分の身を守るために…

飲食店では、中心部まで十分に加熱した鶏肉料理を選びましょう！

「新鮮だから生で食べられる」、
「肉の表面を加熱すれば大丈夫」は

間違い！

カンピロバクター食中毒の
特徴・予防ポイントを動画で紹介！



「まるはっちゅ～ぶ 3ch」にて公開中!!

視聴はコチラから☞

アンケートにご協力お願いします！

このリーフレットの内容について
ご意見やご感想をお寄せください。
下記二次元コードから
回答ができます。

回答はコチラから☞

令和６年5月　名古屋市保健所・保健センター