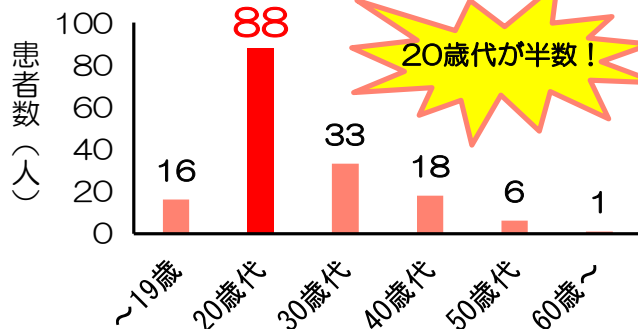


飲み会での食中毒に気を付けて！ カンピロバクターによる食中毒が多発！

過去5年間に市内で発生した食中毒の原因 **第1位**！（77件中29件）



カンピロバクター食中毒の年齢別患者数
（平成30年～令和4年、名古屋市）



カンピロバクター食中毒の患者162人のうち、
20歳代の患者数は88人で約54%でした。

20歳代が半数！

カンピロバクター食中毒って何？

＜特徴＞

鶏や牛、豚などに存在する細菌による食中毒

＜原因食品＞

鶏刺し、鶏タタキ、鶏レバ刺しなど

＜症状＞

下痢、腹痛、発熱、吐き気、頭痛など

まれに**ギラン・バレー症候群^(※)**を発症

(※)手足の筋力が低下し、手足の麻痺や呼吸麻痺に至る神経障害

ポイント

飲食店では生又は加熱不十分な鶏肉料理を避けることで、食中毒を防ぐことができます。

**中心部まで十分に加熱した
鶏肉料理を選びましょう！**

鶏刺し

鶏しもふり

鶏レバ刺し

生又は加熱不十分な鶏肉料理の例



加熱した鶏肉料理の例

**「新鮮だから生で食べられる」は間違いです！
加熱した料理を安全においしく食べましょう！**



詳しい情報は、名古屋市公式ウェブサイトに掲載しています。