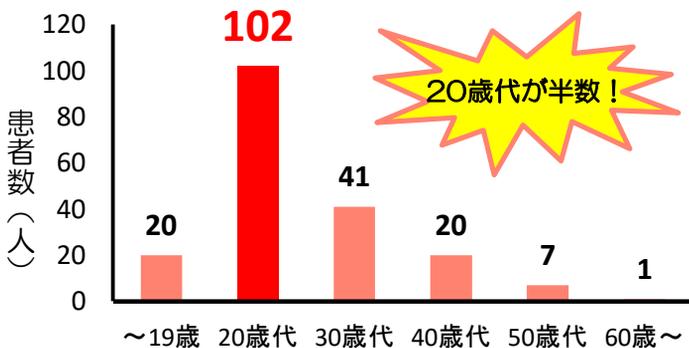


# 飲み会での食中毒に気を付けて！ カンピロバクターによる食中毒が多発！

過去5年間に市内で発生した食中毒の原因 **第1位**！（83件中34件）



カンピロバクター食中毒の年齢別患者数  
（平成31年～令和5年、名古屋市）



20歳代が半数！

カンピロバクター食中毒の患者191人のうち、  
20歳代の患者数は102人で約53%でした。

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

鶏タタキ  
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。