

広島市保健所からのお願い

とり肉は生・半生で 食べないでください！



とり肉には、**新鮮でも食中毒を起こす
細菌がついている**ことがあります！

（生食用の鶏肉の50%からカンピロバクターという細菌が検出されています。（平成26年度厚生労働省調査））



とり肉を生・半生で食べると食中毒になってしまう危険があります！

カンピロバクター食中毒とは



- 感染すると、**2～5日後に高熱、下痢、腹痛**の症状となります。
また、感染した後、まれに手足のマヒや呼吸困難を起こし、重症化することがあります。
- 広島市で**最も多く発生している**食中毒です。
- 広島市では、**患者の約半数が未成年の子ども**です。

主な原因食品
・**とりの刺身**
・**とりのタタキ**
など

大人より抵抗力が弱い
**お子様は
特に要注意です。**

保護者の方が**お子様にとり肉を
生・半生の状態で食べさせない**ことが重要です。
とり肉は十分に加熱したものを食べさせてください。



お問い合わせは広島市保健所（241-7434）まで

(R-15-3)