

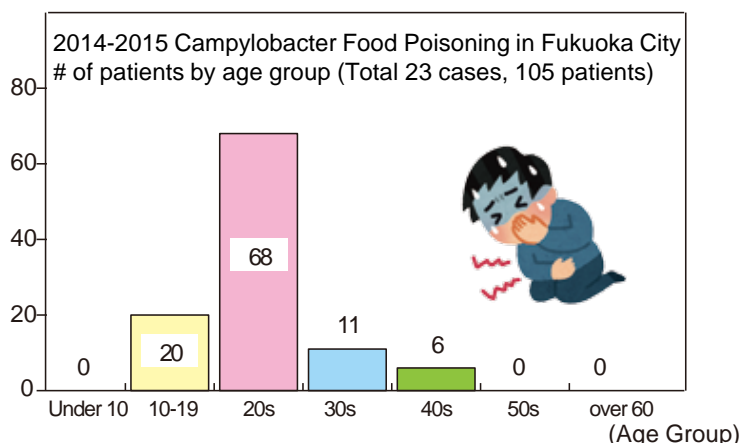
Beware Food Poisoning Caused by Campylobacter! (Many cases are patients in their teens and 20s.)

Many incidents of food poisoning caused by campylobacter bacteria are reported in Fukuoka City every year.

Most instances are caused by eating chicken that is raw or not heated enough, such as raw chicken *sashimi* or seared chicken *tataki* at restaurants.

80% of patients are in their teens and 20s: a major characteristic of campylobacter food poisoning.

Campylobacter poisoning usually causes not only diarrhea, abdominal cramps, and fever, but also after-effects such as neurolegia.

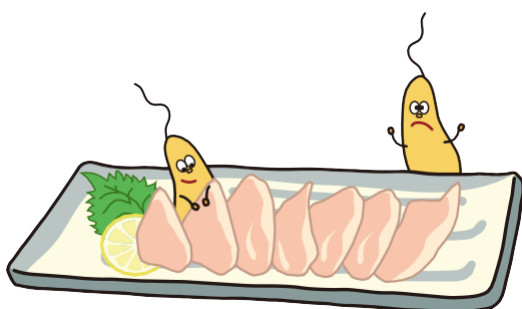


The key to avoiding campylobacter food poisoning is to **avoid raw and undercooked meat at restaurants.**

E.g. raw chicken, seared chicken, parboiled chicken, or chicken liver cooked rare

Facts About Campylobacter

“It’s safe to eat raw meat when it’s fresh.” That is a mistake!



Research data shows 60% of chicken meat at supermarkets contains traces of campylobacter. Campylobacter can cause food poisoning regardless of the meat’s freshness. Its ability to cause food poisoning with minute traces of bacteria is one characteristic of campylobacter.

“If the meat has been frozen the bacteria will die.” This is also a mistake!

Campylobacter can be found even on frozen meat.
The bacteria does not completely die by freezing

“The meat is safe if the surface has been seared.” Another mistake!

Parboiling and searing the chicken is not enough to kill campylobacter.

- For enquiries, please contact the Hygiene Section at your local Health & Welfare Center
- | | | | | | |
|--------------|--------------|--------------|-------------|--------------|--------------|
| Higashi Ward | Tel 645-1111 | Fax 645-1114 | Jonan Ward | Tel 831-4219 | Fax 843-2662 |
| Hakata Ward | Tel 419-1126 | Fax 434-0007 | Sawara Ward | Tel 851-6609 | Fax 822-5733 |
| Chuo Ward | Tel 761-7356 | Fax 761-8280 | Nishi Ward | Tel 895-7095 | Fax 891-9894 |
| Minami Ward | Tel 559-5162 | Fax 559-5149 | | | |

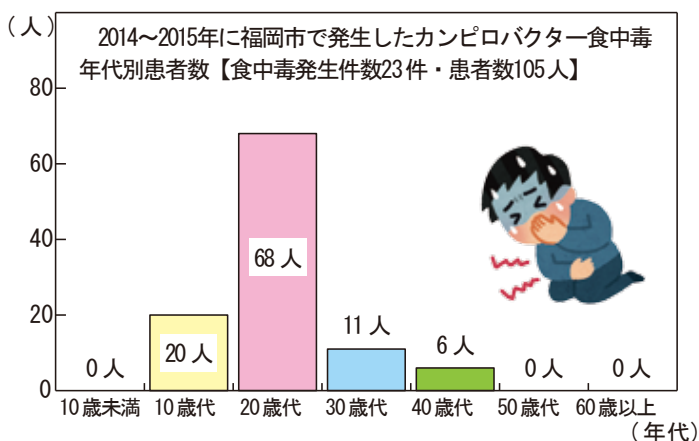
カンピロバクター食中毒が多発！ 患者の多くは10～20歳代

福岡市では、毎年カンピロバクター食中毒が多発しています。

飲食店で、鶏刺しや鶏たたきなど鶏肉を生や加熱不十分な状態で食べたことが原因となった事例が多く見られます。

特に、10歳代、20歳代が患者の約8割を占めていることがカンピロバクター食中毒の大きな特徴です。

カンピロバクター食中毒は、下痢や腹痛、発熱などの症状が出るだけでなく、まれに神経麻痺などの後遺症が残ることもあります。



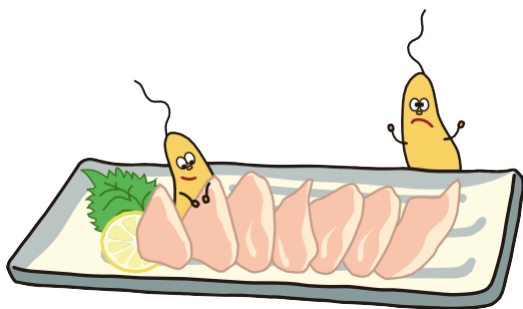
カンピロバクター食中毒予防の必殺技は

『**飲食店等で生や加熱不十分な鶏肉は食べない！**』ことです。

例) 鶏刺し、鶏たたき、鶏の湯引き、鶏レバーのレア焼き など

カンピロバクターに関する知識

「新鮮だから生で食べても安全」は誤り！



市販の鶏肉の60%がカンピロバクターに汚染されているというデータがあります。

カンピロバクターによる食中毒は、肉の鮮度に関係なく発生します。

少量の菌で食中毒を引き起こすことが、カンピロバクターの特徴の一つです。

「冷凍すればカンピロバクターは死ぬ」は誤り！

冷凍した鶏肉からもカンピロバクターは検出されます。

冷凍しても完全には死にません。

「表面を加熱すれば安全」は誤り！

湯引きやあぶりなど、鶏肉を軽く加熱する程度では、カンピロバクターは完全には死にません。

● お問い合わせは各区保健福祉センター（保健所）衛生課へ

東区	TEL 645-1111	FAX 645-1114	城南区	TEL 831-4219	FAX 822-5844
博多区	TEL 419-1126	FAX 434-0007	早良区	TEL 851-6609	FAX 822-5733
中央区	TEL 761-7356	FAX 734-1690	西区	TEL 895-7095	FAX 891-9894
南区	TEL 559-5162	FAX 559-5149			