

カンピロバクター食中毒が多発！ 患者の多くは10～20歳代



カンピロバクター（細菌）が原因の食中毒が毎年多発

特に、患者の約7割を10歳代、20歳代が占めており、要注意！

予防方法はシンプル

『中心まで火が通っていない鶏肉は食べない！』



飲食店で提供される「鶏のたたき」
「鶏の刺身」「レアな焼鳥」等が
主な原因となっています！



カンピロバクター食中毒は家庭でも起こります。

我々のYouTube動画で、予防方法を学びましょう！

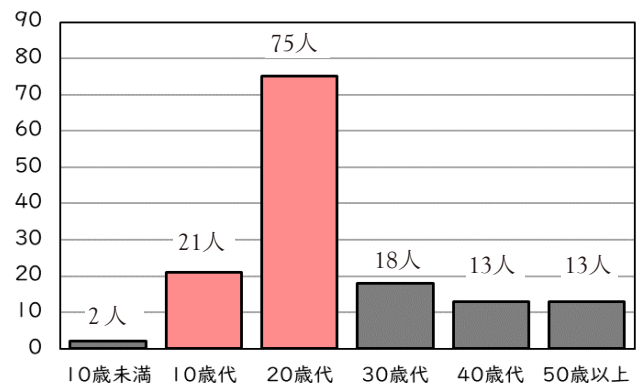
(<https://www.youtube.com/watch?v=NLKiKSKbm2Y>)



カンピロバクター食中毒の恐ろしさ

- 症状は下痢や腹痛、発熱 など
- まれに神経麻痺などの後遺症が残ることも
- 鶏肉の鮮度の良し悪しとは関係なく
食中毒を起こす可能性あり
- 鶏肉の表面に火を通す程度の加熱では
対策として不十分

2021～2024年に福岡市で発生したカンピロバクター食中毒
年代別患者数【食中毒発生件数48件・患者数142人】



お問い合わせは福岡市保健所 各衛生課食品係へ

東 衛生課 TEL 092-645-1111

FAX 092-645-1114

城南衛生課 TEL 092-831-4219

FAX 092-843-2662

博多衛生課 TEL 092-419-1126

FAX 092-434-0007

早良衛生課 TEL 092-851-6609

FAX 092-822-5733

中央衛生課 TEL 092-761-7356

FAX 092-761-8280

西 衛生課 TEL 092-895-7095

FAX 092-891-9894

南 衛生課 TEL 092-559-5162

FAX 092-559-5159