

危険

生や半生、加熱不足の鶏肉料理による食中毒が多発しています

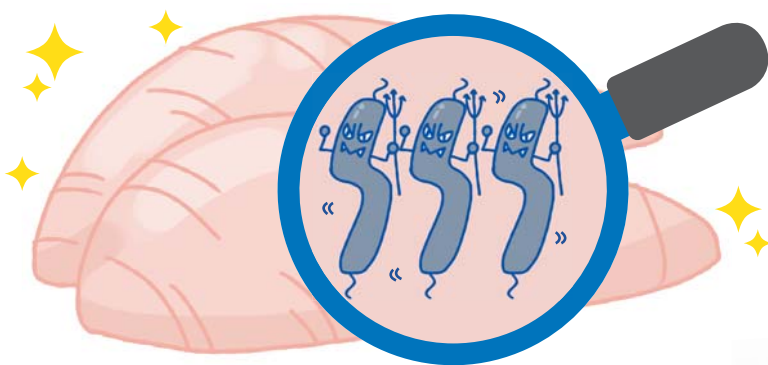
鶏肉の生食はやめましょう

知っていますか？

新鮮な鶏肉ほど
カンピロバクター食中毒の危険性が高いこと



新鮮なお肉ほど元気なカンピロバクターがたくさん付着しています！
少ない菌数でも食中毒を起こす
こわ〜い細菌です！



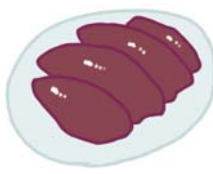
どんな食品が原因なの？



鶏の刺身



生焼けの肉



生レバー



冷凍や表面の
加熱だけじゃ
防げない！

どのような症状になるの？

食べてから1～7日後に、下痢や腹痛、発熱、嘔吐、頭痛、倦怠感（だるさ）などの症状が出ます。発症まで時間がかかるのが特徴です。

特に子どもや高齢者は抵抗力が弱いため、重症化する可能性が高く、注意が必要です。

感染後に手足や顔の麻痺、呼吸困難などの症状を起こすギラン・バレー症候群という病気を併発する場合があります。

どうやって防げばいいの？



カンピロバクターは熱に弱いので、中心部が白くなるまで十分に加熱されたお肉を食べるようにしましょう。

ご家庭でもお肉を触った後は手をよく洗って、
包丁やまな板はしっかり洗浄・消毒してくださいね。