



鶏肉は
生で食べると危ない **!!**

鶏肉には
カンピロバクターが!?
※「新鮮」＝「安全」ではない!

お肉は中心部まで
加熱して!!



!
リスクが大きい食品
鶏の刺身、鶏の内臓、
(加熱不十分)
半生の鶏肉料理
(たたき、あぶり)

カンピロバクターがついた食品を
食べると・・・

- ・下痢
 - ・腹痛
 - ・発熱
- などの症状出現
「マヒ」などの
後遺症が残ることも・・・



詳細はこちら
「厚生労働省 カンピロバクターQ&A」



【問合せ先】
生活衛生課 0532-39-9124

豊橋市保健所