

その一口、 **後悔**しませんか・・・？

－ 最後を決めるのは、あなたです －

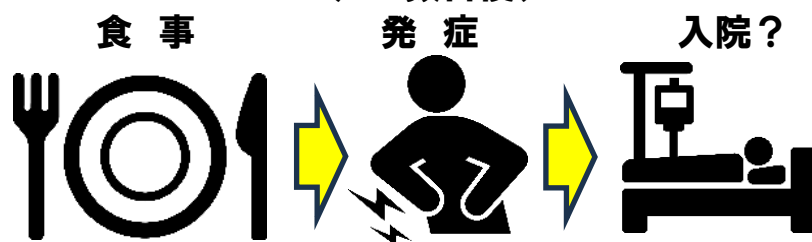


鶏刺し・鶏のタタキなど
加熱不十分な鶏肉料理は
カンピロバクター食中毒の主な原因です

食中毒の特徴

- 食べた直後ではなく **1～7** 日後に症状が出ます
- 激しい**下痢** や39℃近い **高熱** が数日続きます
- まれに 症状が回復した後に **手足のマヒ** が起こり
後遺症 が残ることがあります（ギラン・バレー症候群）

(・・・数日後)





「飲食店で出されているから安全」 …そうとは限りません

衛生管理を徹底しても
カンピロバクター食中毒のリスクを0にすることはできません
特に加熱調理用の鶏肉を使用した鶏刺しやタタキは
食中毒のリスクがあります

よくある誤解

- ✗ 新鮮だから大丈夫
- ✗ 人気店だから安全
- ✗ 今まで大丈夫だったから
- ✗ 少しなら大丈夫

- 新鮮な鶏肉にもカンピロバクターはいます
- 菌が少量でも食中毒になります
- 多くの鶏肉は 加熱して食べることを前提に生産されています
※一部の自治体では生食用食鳥肉の衛生基準を定めています

幼児、高齢者、免疫力が低下している方は
生食や加熱不十分な鶏肉料理は避けましょう



✓ 選ぶならコレ！

- ・中までしっかり
火が通った料理



! 食中毒のリスク

- ・鶏刺し ・鶏のタタキ
- ・鶏レアチャーシュー



※飲食店でも家庭でも同じです

リスクを考えた選択が、あなたと大切な人を守ります