

カンピロバクターによる食中毒に注意!

カンピロバクターは、鶏肉や牛レバーなど肉類に付いていることがある食中毒菌です。

原因となった食品を食べてから1～7日間後に下痢、腹痛、発熱などを発症します。

【予防方法】

肉を生で食べない



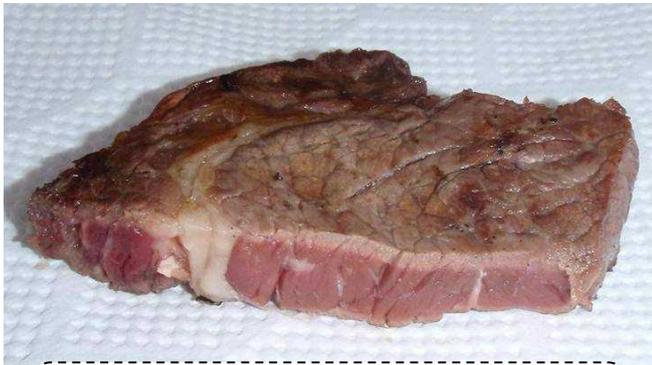
肉は十分に加熱調理して食べる



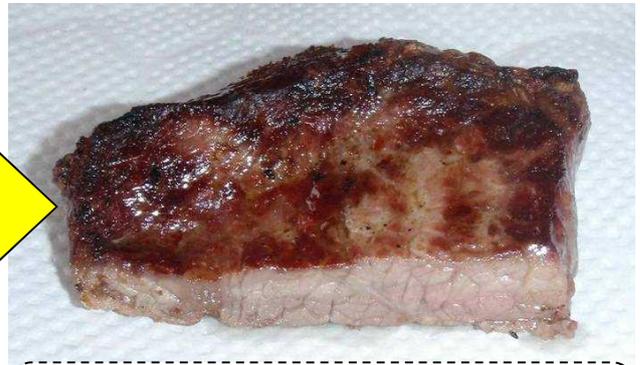
新鮮なお肉であっても、付いていることがあるので注意が必要です。



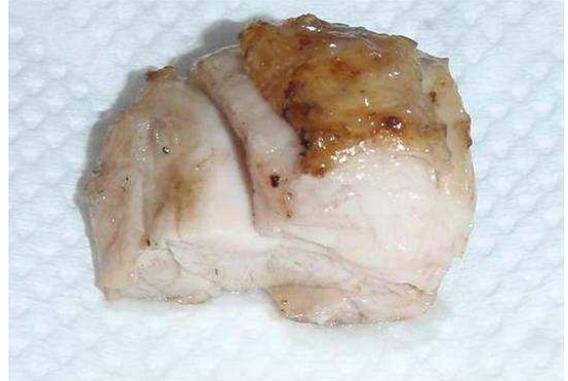
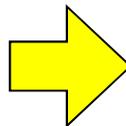
中まで十分に火が通っているかチェック！



表面は焼けていますが
内部はまだ「生」です！



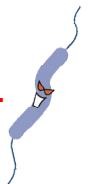
内部までよく焼けていれ
ば安全です！



※ 生肉をつかむときはトングを使い、食べる箸と使い分けましょう。



殺菌されていない湧き水に注意！！

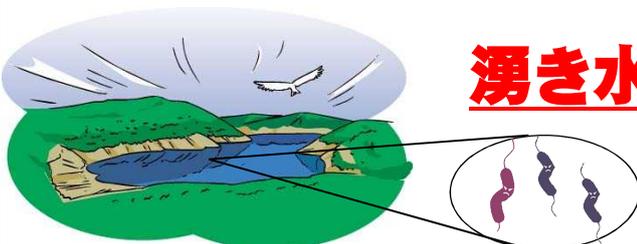


湧き水は、野生動物の糞などでカンピロバクターに汚染されていることがあり、そのままの飲用は危険です。

山のレジャーでは、



湧き水は飲まないように



注意しましょう。