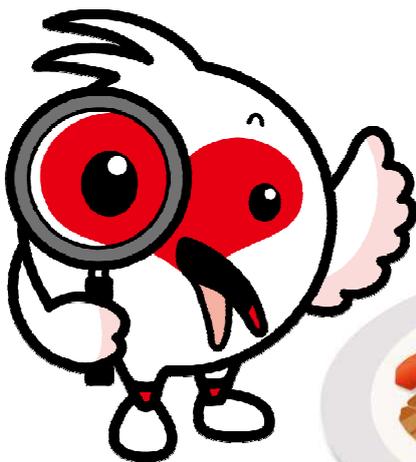


# カンピロバクターによる食中毒に注意!

カンピロバクターは、鶏肉などの肉類に付いていることのある食中毒菌であり、下痢、腹痛、発熱などの症状を起こします。

【カンピロバクター食中毒の予防方法】

「しっかり加熱」がポイント!

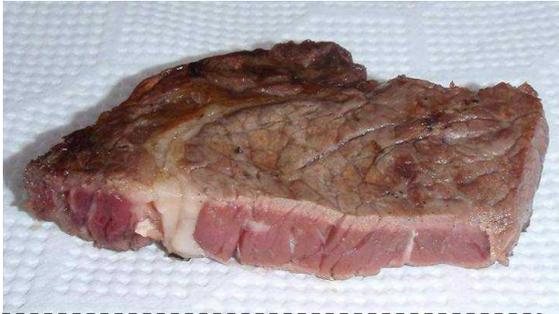


生のお肉を食べない

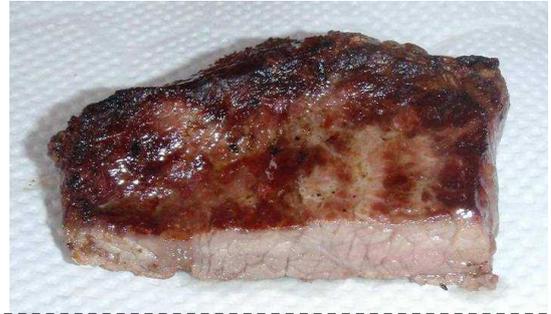
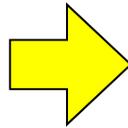
しっかり加熱



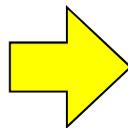
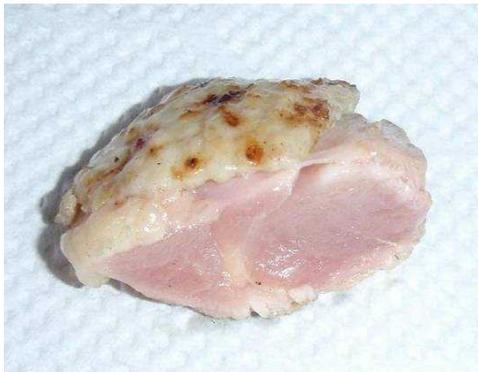
# 「しっかり加熱」を確認！



表面は焼けていますが  
内部はまだ「生」です！



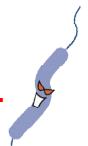
内部までよく焼けていれ  
ば安全です！



※ 生肉をつかむときは Tongue 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！！

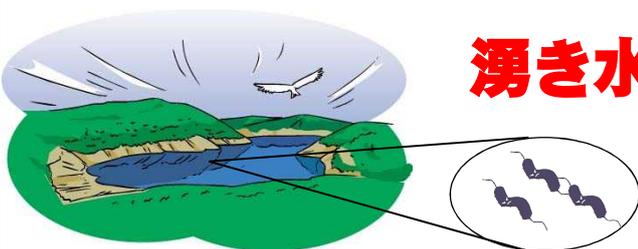


湧き水は、野生動物の糞などでカンピロバクターに汚染されていることがあり、そのままの飲用は危険です。

山のレジャーでは、



湧き水を飲まないように



注意しましょう。