



# 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の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日後に下痢、腹痛、発熱などを発症します。

年齢により発症率が異なり、乳幼児や若年層に多い傾向があります。

## 予防方法

肉を生で食べない



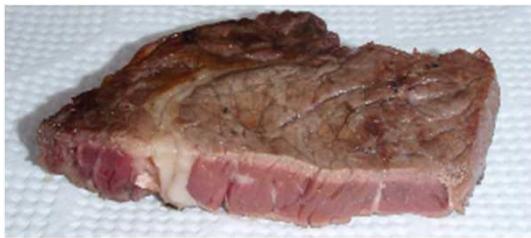
肉は十分に加熱して食べる



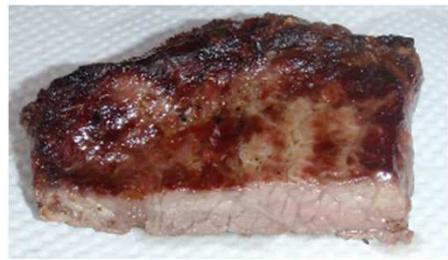
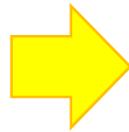
新鮮な肉にも菌が付いていることがあるので注意が必要です。



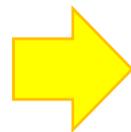
お肉は「**しっかり加熱**」して、  
おいしくいただきますよ!!



表面は焼けていますが、  
内部がまだ「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も注意!**

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。

