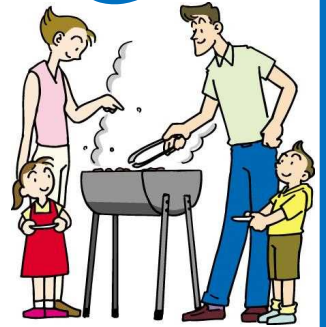


# カンピロバクターによる 食中毒に注意！



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、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。

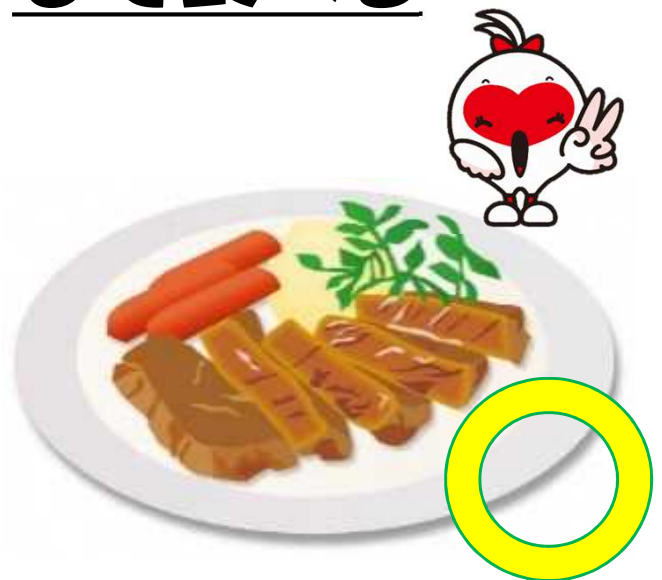
## 予防方法

肉を生で食べない

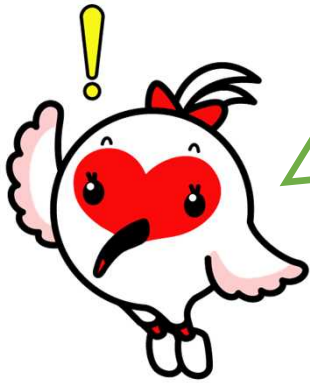
(菌がいるかも！)



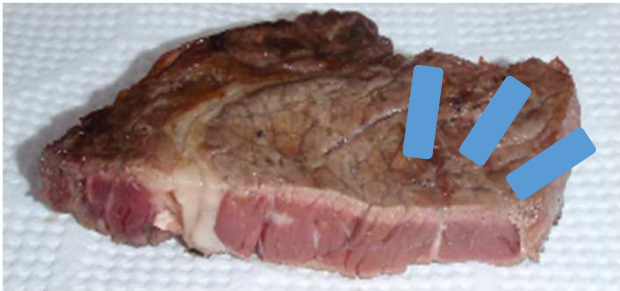
肉は十分に加熱して食べる



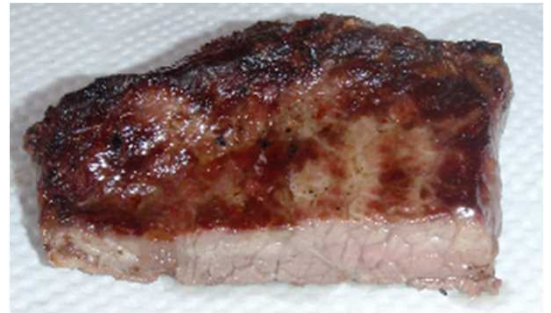
新鮮な肉にも菌が付いていることがあるので注意が必要です。



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**  
いけば安全です!



**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。

