

新鮮な鶏肉は、食中毒菌も元気(新鮮)です!



当店で販売している食肉は、  
**全て加熱用**です。

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による

**カンピロバクター食中毒**が多発しています!

平成29年発生件数

第1位!

**「カンピロバクター」とは?**

特徴:ニワトリなどの腸管内にいる細菌で、他の食中毒菌より感染力が強い。



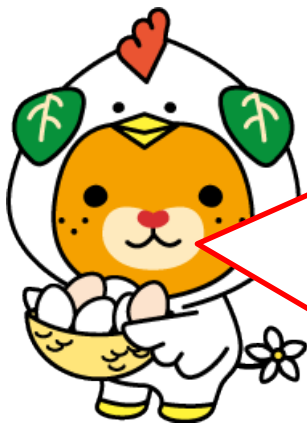
カンピロバクター(電子顕微鏡写真)

症状(食べてから1~7日で発症):

激しい下痢・腹痛、発熱の症状がある。  
まれに「**ギラン・バレー症候群**」という神経症状により、**後遺症が残る**ことがある。

写真出典:内閣府ホームページ

(<http://www.fsc.go.jp/sonota/campylobacter.pdf>)



**ご注意ください!**

鶏などの食肉は

**『新鮮だから安全』ではありません!!**

カンピロバクター食中毒予防のため、  
**中心部まで十分加熱**してお召し上がりください。

**生肉を取扱った調理器具**(包丁・まな板など)は、  
**使用後十分に洗浄・消毒**をしましょう。

店舗名:

愛媛県今治保健所