

# 「加熱用鶏肉」の表示で

## 食中毒を防止しましょう！

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）

食中毒の症状（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>)

「新鮮だから安全」ではありません！

販売先に対して・・・

「**加熱用**」

「**十分に加熱してお召し上がりください。**」

「**生食用には使用しないでください。**」

など、包装袋、伝票、POP表示などにより、**確実に情報を伝えてください。**