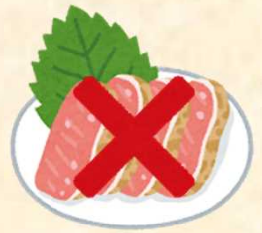


⚠️ 食べたたらあかん! ⚠️

鶏肉を生や半生で食べるのは危険です



鶏肉の刺身や、表面をあぶっただけの
タタキは「カンピロバクター食中毒」
の危険性があります。



市販の鶏肉では20～100%※の確率で
カンピロバクターが検出されてます。

※過去の厚生労働科学研究結果より



ダメ!

生の鶏って
おいしい
やん



下痢、腹痛、発熱などを
発症します!
「ギランバレー症候群※」に
なり後遺症が残ることも!

※手足の麻痺、呼吸困難など



食中毒を防ぐためには

- ① 「新鮮だから安全」は間違いです!
- ② 鶏肉は中心部までしっかりと加熱しましょう
- ③ 外食でもよく加熱された鶏肉料理を食べましょう

鶏肉は食生活に欠かせない食材です。おいしく安全に食べましょう!

和歌山県