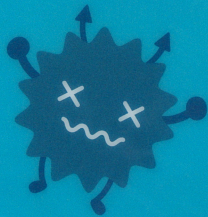


減らせ！カンピロバクター食中毒

鶏肉は“しっかり加熱”が

👍「いいね！」

生焼けでは  
いいね👍は  
つかない！



💔 「いいね！」じゃない！ 10,000件

niwatori-san  
一昨日の飲み会で鶏のタタキ食べたらマジ  
お腹痛い…  
大丈夫だと思ったのに…

#カンピロバクター  
#食中毒 #下痢注意  
#生食やばい #インスタ萎え





⚠️ よく見て!その鶏肉赤くない?

# カンピロバクター って、知ってる?



ぼくが  
ついでに  
かもよー

## カンピロバクターとは

主に鶏、牛、豚、ペットなどの腸管内に存在し、特に鶏肉の汚染率が高い菌です。

生焼けの鶏肉を食べてカンピロバクター食中毒が発生しています。

## 主な症状

腹痛、下痢、発熱



少量の菌数でも発症するため新鮮だから生で食べても大丈夫は間違い!



## 食中毒予防のためには...

飲食店では十分に加熱した鶏肉料理を注文しよう!!



手羽先の唐揚げ



蒸し鶏



焼き鳥



安全に美味しい食事を楽しもう!



トンぐや箸を使い分ける



お肉は十分に加熱して安全に食べよう!

手や包丁、まな板などは十分洗浄・消毒

## 名古屋市保健所・保健センター

名古屋市 カンピロバクター

検索

名古屋市公式ウェブサイトへ



このクリアファイルは、6大学\*の栄養学を専攻する学生の案をもとにデザインしています。  
\*金城学院大学、至学館大学、椋山女学園大学、東海学園大学、名古屋学芸大学、名古屋女子大学

ツイッターもやっています!

なすこ@食品安全・安心学習センター @kensa\_nagoya



みてね~ ナスプラスコのなすこが、ちょっと気になる食の安全情報をつづやきます!

