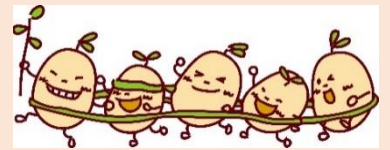


今さら聞けない健康のはなし

# 生または半生の鶏肉料理による



## 食中毒に要注意！



カンピロバクター食中毒が全国の飲食店で多発しています！

### カンピロバクター食中毒とは？

- 【特徴】 鶏や牛、豚などの腸管内にいるカンピロバクターという細菌による食中毒  
【原因食品】 鶏の刺身、鶏タタキ、鶏レバ刺など  
【症状】 下痢、腹痛、発熱など まれにギラン・バレー症候群<sup>(※)</sup>を発症  
(※) 手足の筋力が低下し、症状が進行すると歩行困難や呼吸麻痺に至る神経障害

### カンピロバクター食中毒を防ぐには？

飲食店で生や半生の鶏肉料理は避け、

中心部まで十分に加熱した鶏肉料理を選びましょう！



鶏刺し

鶏しもふり

鶏レバ刺し

生又は半生の鶏肉料理の例



加熱した鶏肉料理の例

**「新鮮な鶏肉だから生で食べても大丈夫」は間違い！**  
**「鶏肉の表面を加熱すれば大丈夫」は間違い！**

飲食店などのお店で提供されているからといって、生または半生の鶏肉料理が安全とは限りません！

中心部まで十分に加熱された鶏肉料理を選んで注文する、予約時に宴会メニューを確認するなど、生または半生の鶏肉料理を食べないようにしましょう！