

食中毒に注意！

カンピロバクターが原因の食中毒が増えています

原因食品

- ・生の牛レバー
- ・生の鶏ささみや鶏レバー
- ・鶏のタタキや鶏わさ

症状

発熱・下痢・腹痛
7日までに症状出現



予 防 法

- ・生肉や生レバーを食べない。
- ・肉やレバーは十分中まで熱を通す。
- ・焼き肉の取り箸で口に運ばない。
- ・まな板・包丁は十分洗浄する。