



**危険です！**

**肉の生食  
生焼けは**

**234** 県内では生や加熱不十分な肉を食べたことにより過去3年間で  
**人が食中毒になっています**

※疑いを含む

**どうして危険なの？**



カンピロバクター

中でも鶏肉には高確率でカンピロバクターという細菌が付着しています。  
感染すると、腹痛・下痢・おう吐・発熱などの症状以外に、  
運動神経の障害を主症状とするギラン・バレー症候群を  
発症することがあります。

**予防策は？**

- ・肉は中までしっかり加熱して食べる  
(目安として、肉の中心部の赤みがなくなるまで加熱)
- ・生肉に触ったら、手をしっかり洗う
- ・生肉をはさんだ tong やおはしは、食べる時には使わない
- ・生肉を切った包丁やまな板は、しっかり洗う  
(肉専用の包丁・まな板が望ましい)