

生で食べると 危険です！

生の食品には食中毒の危険が潜んでいることを
食べる側も知っていなければなりません。



腸管出血性大腸菌

O157では
多くの死亡事例あり



カンピロバクター・ジェジュニ

重度の後遺症
となることも



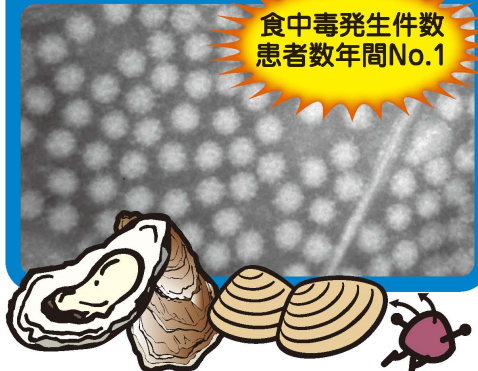
サルモネラ属菌

卵も要注意



ノロウイルス

食中毒発生病数
患者数年間No.1



E型肝炎ウイルス

野生動物の肉は
衛生管理がされて
いません



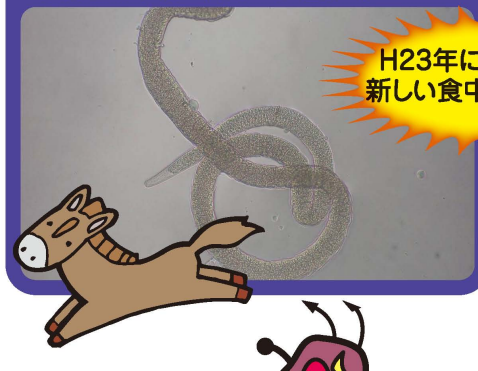
トキソプラズマ

流・死産の
危険性あり

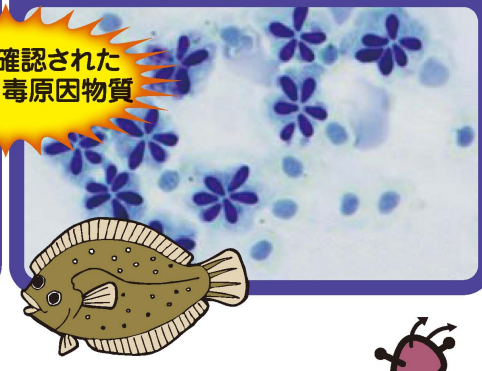


サルコシスティス・フェアリー

H23年に確認された
新しい食中毒原因物質



クドア・セブテンpunkタータ



アニサキス

急激な腹痛

