

鶏肉を生や半生で食べると

ひどい目にあうかもしれません…

生の鶏肉には食中毒菌のカンピロバクターが付いていることがあります。

カンピロバクター食中毒になると…

下痢はひどいし、**熱**もでるし、ベッドとトイレを往復しています。まともに寝られません。



真夜中だろうと朝だろうとお構いなく**腹痛**がやってきて、とても辛いです。



ギランバレー症候群*を発症して、手に**マヒ**があります。力が入らず、お箸が持てません。

※ギランバレー症候群

軽度の手足の痺れにはじまり、歩行困難や顔面神経麻痺、重度な場合は呼吸困難がみられる。カンピロバクター食中毒になった後、まれに発症する。

こんな疑問をお持ちですか？



お店で出るもんやったら問題ないやろ？

鶏肉が新鮮やったら安全ちゃうん？



表面を加熱したら、中は生でも大丈夫なんちゃう？



国が認めた『生食用の鶏肉』はありません。

新鮮かどうかにかかわらず

加熱用や用途不明の鶏肉を生で食べることはやめましょう。

また、鶏肉の内部に菌が侵入している可能性があるため、表面だけの加熱も危険です。

NO

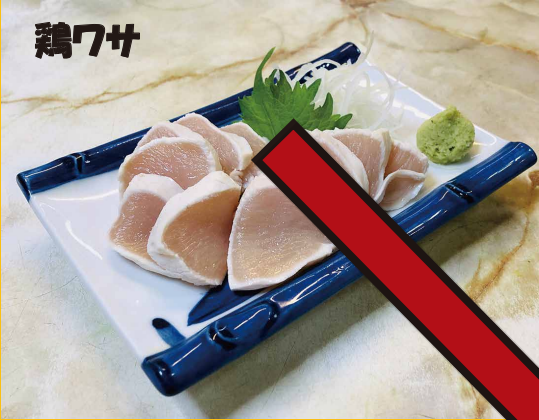


鶏肉は**中までしっかり火を通して**
おいしく安全に**食べましょう！**

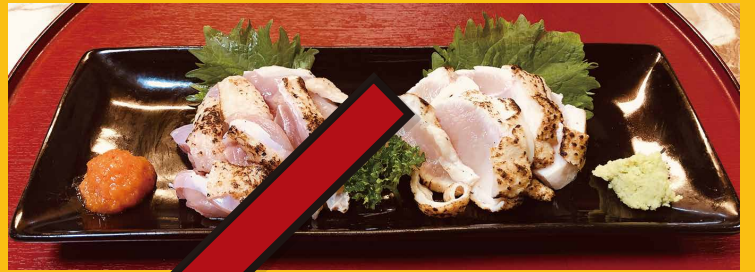
牛レバー、豚肉、豚内臓を生食用として提供・販売することは法律で禁止されています

危険

鶏7廿



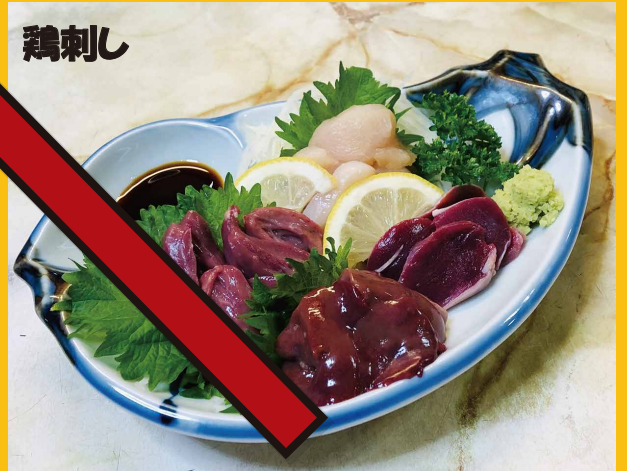
鶏タタキ



鶏ユッケ



鶏刺し



それでも鶏肉を
生で食べますか？