

危険！！ 鶏肉を生や半生で食べるのはやめましょう！！

『新鮮だから安全』ではありません！！

なぜなら、生の鶏肉や肝臓肉には高い割合（20~100%）で『カンピロバクター』と呼ばれる菌が付いていて、食中毒を起こす危険があるからです。

カンピロバクターの食中毒の多くは、鶏肉を生や加熱不十分な状態で食べたり、調理従事者の手指や調理器具などを介して食品の二次汚染したことが原因で発生しています



中心が白くなるまで、しっかり加熱された鶏肉料理を食べるようにしましょう。生や加熱不十分な状態で食べると、1~7日後に下痢、腹痛、発熱などの症状が出る事があります。症状が出たらすぐに医療機関を受診して下さい。重症化すると、「ギランバレー症候群」という四肢の麻痺、呼吸困難を引き起こす事があります。カンピロバクター事故のほとんどは飲食店で発生しています。これから忘年会のシーズンですが、美味の裏に潜む恐ろしい生物に、みなさんご注意を！

