

# 生のお肉 は

# 食中毒菌がいっぱい!

例えば生の鶏肉の60%~96%で  
カンピロバクター菌が検出されています。



2018年度  
食中毒事件数  
原因病原体No. 1!

毎年6月~9月は  
僕たちが急増!

夏場の  
食中毒は  
僕たちカンピロ  
が主役だよ!

## 新鮮な生鶏肉

### ||

## 新鮮な菌がたくさん!

鶏生肉で600人以上を病院送りに!

ライバルのノロウイルス  
に事件数2年連続勝利!

生肉を扱った手や  
調理具を洗わないと  
僕たちは他の調理品に  
広がっちゃうよ~!

生肉を食べて  
食中毒になろう!

- ・生肉を取り扱った後は必ず手を洗いましょう。
- ・生肉をさばいた包丁・まな板は必ず除菌しましょう。

気になったら早速検索!

カンピロバクター 食中毒 |

検索 