

# WARNING!!



## 鶏刺し・たたきを避けよ!!

新鮮な鶏肉だから生でも大丈夫?  
表面があぶってあるから安全?  
飲食店で出された料理だから安心?



ワルター・R・ボグナー

すべて **まちが**いじゃ!!

中までしっかり加熱された  
鶏肉を食べるのじゃ

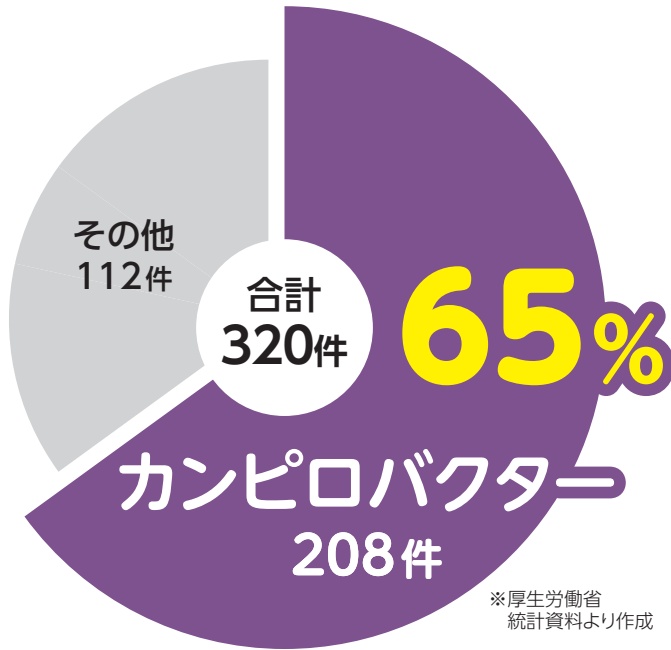
アメリカ合衆国チキンコロライナ州生まれ。  
幼少期からチキンが好物で、20歳から1日1回チキンを食べる生活を50年以上継続した。28歳の時、加熱が不十分なチキンを食べ、カンピロバクター食中毒から手足のしびれを主症状とするギラン・バレー症候群を発症。その後数年にわたり後遺症に苦しんだ経験から、同食中毒の予防啓発活動を世界に広げる活動を行った。著書「カンピロにからかぬ10の習慣」「カンピロの夜明け」ほか。

※架空の人物です

# 鶏肉の食中毒はこんなに!

病因物質別細菌性食中毒発生件数

(全国/令和6年)



※厚生労働省統計資料より作成

鶏刺しや鶏たたきなどの生・加熱不十分な鶏肉料理を食べることによる、**カンピロバクター食中毒**が多発しています。カンピロバクター食中毒になると、腹痛・下痢・発熱などの症状のほか、**ギラン・バレー症候群**という合併症を引き起こし、手足のまひなどに悩まされることもあります。

## 予防方法

### Point

鶏肉は中心まで  
しっかり加熱する



鶏肉はおいしく  
安全に食べるのじゃ



### Point

食肉を触ったあとは  
十分に手を洗う



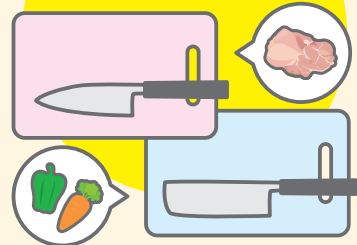
### Point

食肉を扱ったあとは  
調理器具を消毒・殺菌する



### Point

食肉を扱う調理器具は  
他の食品と分けて使用する



YouTubeに動画公開中

鶏刺しで入院!? 大学生が体験した“食中毒の恐怖”

