

食中毒 警戒中！

そのお肉、しっかり焼けていますか？

見えない菌の罠

暖かくなり、カンピロバクターが流行しています。
当院でも、腹痛を訴えて受診されている患者さまから
実際に検出されています。

中心部まで十分に加熱を！

こんな症状に注意（潜伏期間 2～5日）



発熱・倦怠感



激しい腹痛



下痢・血便

食中毒予防の3か条



しっかり加熱

中心部まで75°Cで1分以上加熱。赤みが残るのは危険です！



徹底洗浄

肉に触れた手、まな板、トングはすぐに洗剤で洗浄します。



生食を避ける

肉の刺身、タタキ、半生調理は控えましょう。

あなたと、大切な方の健康を守るために。

体調に不安を感じた時は、どうぞお早めにご相談ください。

厚生労働省「食中毒予防」資料より引用