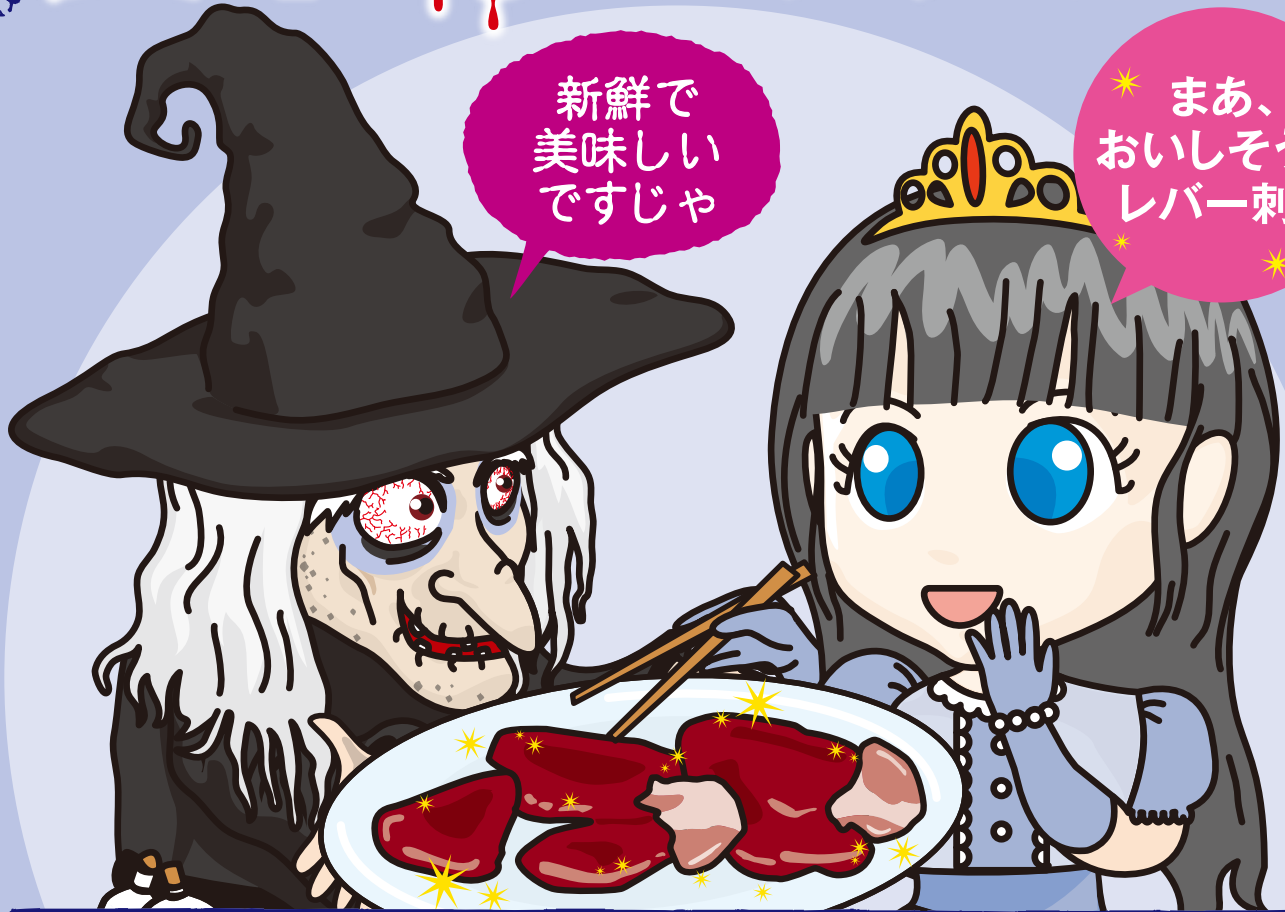


あおば姫危機一髪



生のとり肉には 食中毒のワナが!!



とり肉の刺身、とりのレバー刺し

おいしいよ!

新鮮だよ!

人気ですよ!

その油断が命とり!?

生のとり肉には「食中毒菌」がかくれているぞ~。
たとえ新鮮でも、生でたべるのは
とても危険だ!!



仙台市



こんなに危険! 生のとり肉

カンピロバクター

全国で
発生件数

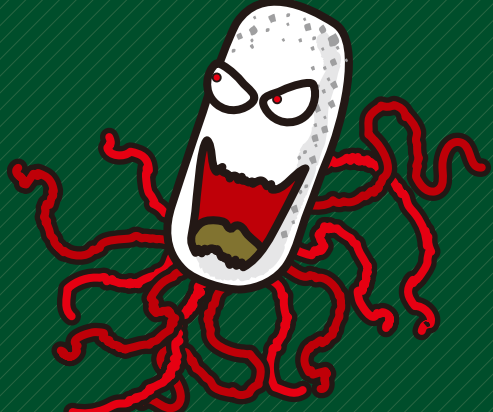
1位!

※平成21年



食べてから平均2~3日で発症。
激しい下痢、腹痛、発熱、嘔吐、
筋肉痛などの症状。

サルモネラ



食べてから平均8~48時間で
発症。腹痛、下痢、悪心、嘔吐、
発熱などの症状。

後遺症で

[ギラン・バレー症候群]

になることも!!

- 運動神経障害、
感覚麻痺、
筋力の低下など



悲劇を起こさないために

- 1 とり肉・とりレバーは生で食べず、
中までしっかり焼きましょう!
- 2 生肉を扱った包丁やまな板で、
他の材料を切らないようにしましょう!
- 3 飲食店営業者は、生のとり肉・
とりレバーの提供を控えましょう!

特に、抵抗力の弱いお年寄りや子供に
食べさせるのは絶対にさげましょう。

とり肉を半生・生焼いで
食べるのも、とても危険ですよ。

お問い合わせ

ええ、これからは
よく焼いて食べますわ。

最寄りの仙台市各区保健福祉センター衛生課へ

青葉区 / 225-7211(代) 宮城野区 / 291-2111(代)

若林区 / 282-1111(代) 太白区 / 247-1111(代)

泉区 / 372-3111(代)

【仙台市ホームページもご覧下さい。】

仙台市 食品衛生

検索

2011-04 ver.2