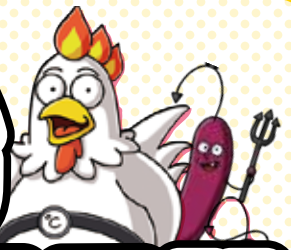


# 生の鶏肉にひそむ



## カンピロバクター 危険な細菌に気をつける!!

ヤツらを死滅させる方法がコレだ!!

### 焼く!

### 煮る!

### 揚げる!



中までしっかり火を通して食中毒を防げ!



カンピロバクターが起こす  
食中毒の特徴はコレだ!

- Point 1 患者の7割以上が10~20代
- Point 2 症状は下痢・腹痛・発熱
- Point 3 まれに合併症を起こし手足のまひなどが数ヶ月間続くことも...

QRコードを読み取って、  
ホームページにアクセスすると...

スタンプ風画像を  
プレゼント!



カンピロバクターの詳しい  
プロフィールもこちら!

これらの考えは  
間違いだぜ!

× 表面に火が  
通ってるから中は  
生でも大丈夫



× お店のメニュー  
だから生でも安心

× 新鮮だから生でも  
食べられる

リサイクル適性(A)  
この印刷物は、印刷用の紙へ  
リサイクルできます。

(31)12