鶏刺し、鶏のたたき等、鶏肉の生食による食中毒が全国で多発！

あなたはそのリスク、背負いきれますか？

食中毒が発生すれば、提供したあなたとあなたのお店が行政処分を受けます。

2〜5日後

食中毒と断定

患者への賠償義務（治療費、慰謝料、仕事の休業補償など）を背負うことになります。

知っていますか？？？

その1 鶏肉のカンピロバクターの汚染率

新鮮な鶏肉でも、約70%〜約20%の鶏肉がカンピロバクターに汚染されています！

その2 食中毒を起こすとどうなるか

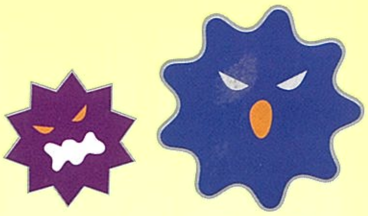
お客さんからの要望にこたえた場合でも、仕入先から安全と言われた場合でも、**行政処分や賠償義務を背負うのはあなたとあなたのお店です！**

その3 ただの腹痛では済まないということ

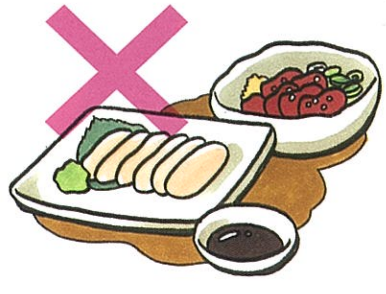
カンピロバクター食中毒になると、難病に指定されているギラン・バレー症候群（症状:運動神経障害、感覚麻痺など）という重篤な後遺症が残ることがあります！

大津市保健所衛生課　TEL.077-522-8427

カンピロバクター食中毒を起こさないために



鶏肉はカンピロバクター汚染を受けていることを前提とした取り扱いが必要です。



鶏肉を生食用として提供しない。

中心部まで十分に加熱する。

生肉を取り扱った後に手洗い、調理器具の洗浄消毒を徹底する。

最後に全ての責任を背負うのは、お店を経営するあなた自身です！
保健所から提供自粛要請を受けている旨を店内に掲示し、お客さんからの要望があっても、提供しないようにしましょう。

当店では、

保健所からの強い指導により
鶏刺し、鶏のたたきなど
生の鶏肉の提供を自粛しています。

御理解、御協力をお願いします。

店　長