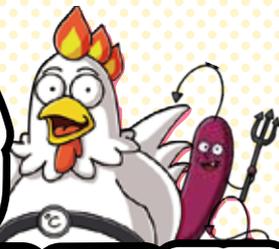


生の鶏肉 にひそむ



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!



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。