

みんなで防ごう食中毒！



鶏肉は、中心まで75℃以上、1分以上
しっかり加熱で、国産チキンをもっと楽しもう！

農林水産省

知ってる？カンピロバクター

細菌

カンピロバクター（カンピィ）

Campylobacter
jejuni coli

特徴

- 体に侵入して
お腹を攻撃するドリル
- 他の食品を毒化する強力な手
- 身体にまひが残る技を
繰り出すことがある
- 隠れ家は鶏
- 強そうだけど暑さが苦手

農林水産省
食品安全啓発
公式キャラクター

カンピィの冒険（フェス編）

カンピィのターゲットは
フードフェス！

ここなら
たくさんの人に…



国産チキンの安全・健やか宣言

SAFE TABLE
STATEMENT

「国産チキンの安全・健やか宣言」（あんすこ宣言）とは、事業者が美味しい国産チキンを全国のみなさんに安定してお届けするために、農場や食鳥処理場でこっそりコツコツ行なっている衛生管理の取り組みを知っていただく活動です。



▲アクセスはこちらから

<https://safe-table-statement.jp/>



鶏肉は、中心まで75℃以上、1分以上
しっかり加熱で、国産チキンをもっと楽しもう！

農林水産省
安全調理情報サイト
<https://www.maff.go.jp/j/fs/campylobacter.html>
カンピロバクターに関する詳しい情報はここから▲



農林水産省