

カンピロバクターによる 食中毒の予防

カンピロバクターによる食中毒の多くは、生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓を含む料理が原因となっています。



注意点



「新鮮だから、生で食べても大丈夫」は、誤りです！

<主な食中毒の原因食品>

鶏刺し、鶏たたき、（加熱不十分な）焼き鳥、白レバー串

飲食店以外でも食中毒が発生しています

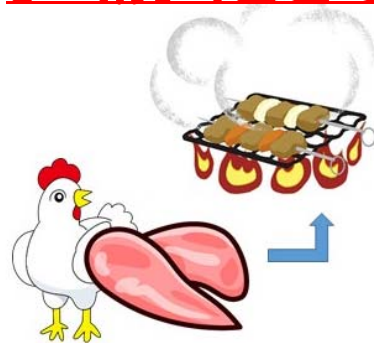
鶏肉の加熱不足や不適切な取り扱いによる食中毒は、飲食店以外に、バーベキュー、調理実習などでも発生しています。鶏肉に限らず、食肉は充分加熱し、おいしくいただきましょう。



お願い

お肉は **中心までよく加熱**

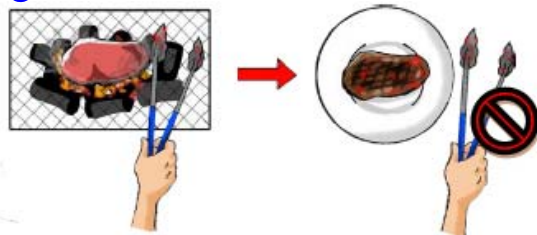
食肉には、少量でも食中毒を起こす細菌が付いていることがあります。 **よく焼くことで殺菌**することができます！



予
防
方
法

調理器具の **使い分け**

焼きあがった肉を取り分けるときは、 **生肉を扱ったトング・箸は使用しない。**



調理器具の **消毒**



手洗いの **励行**

食肉を取り扱った後は、 **十分に手を洗って**から、他の食品を取り扱って下さい。