

# 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

楽しい外食にするために

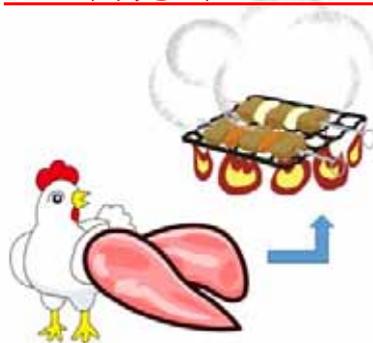
**よく加熱された鶏肉料理**を選んで  
楽しい食事にしましょう！



お願い

お肉は **中心までよく加熱**

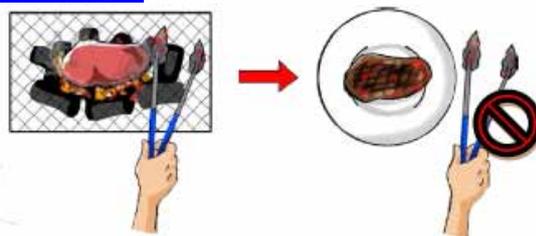
食肉には、少量でも食中毒を起こす細菌が付いていることがあります。よく焼くことで殺菌することができます！



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。