

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！

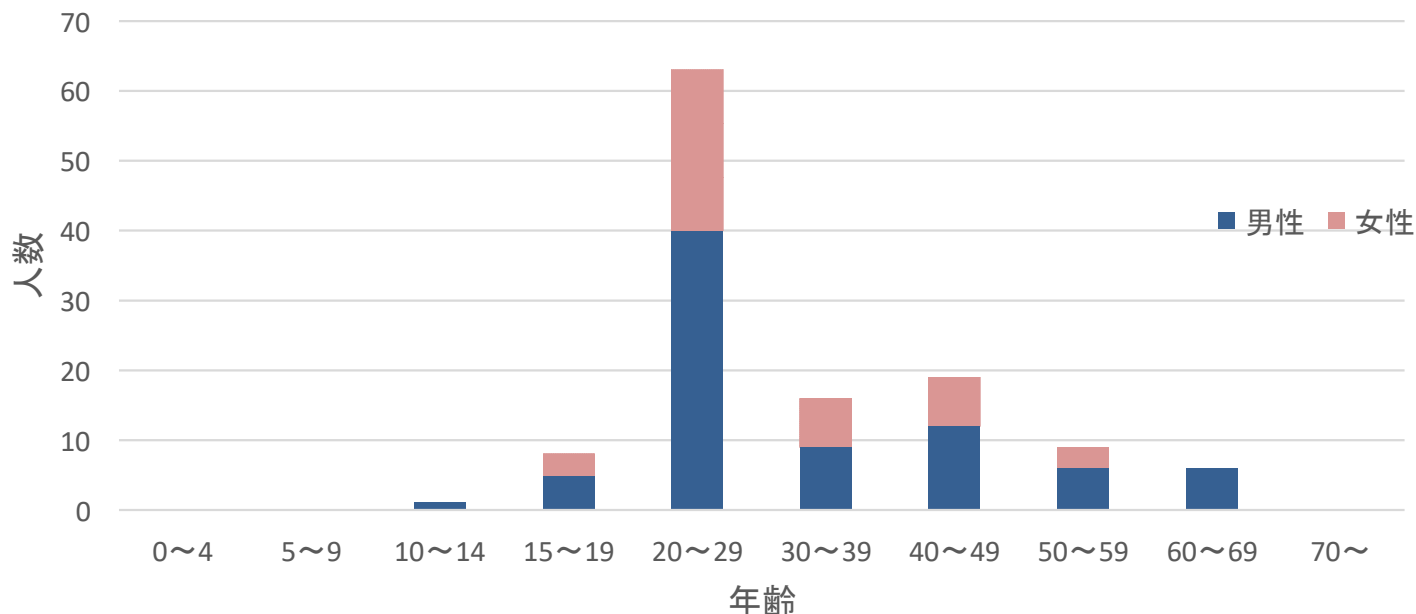


<主な食中毒の原因食品>

鶏刺し、鶏たたき、（加熱不十分な）焼き鳥、白レバー串

「20代」に発生が多くなっています。

【静岡県】カンピロバクター食中毒の年齢別患者数(H30～R4の食中毒事件20件・患者126人)



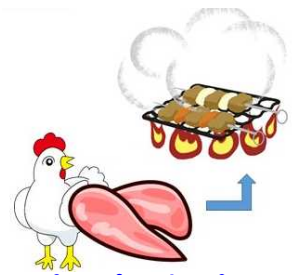
お願い

お肉は **中心までよく加熱**

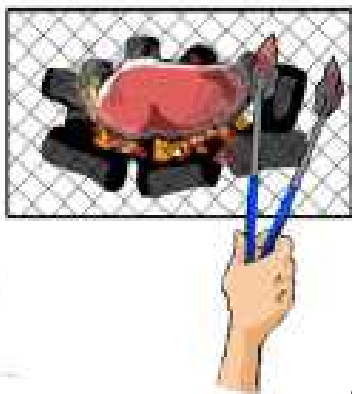
食肉には、少量でも食中毒を起こす細菌が付いていることがあります。よく焼くことで殺菌することができます！

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。



予
防
方
法



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。

よく加熱された鶏肉料理で
楽しい食事にしましょう！

