

# 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！

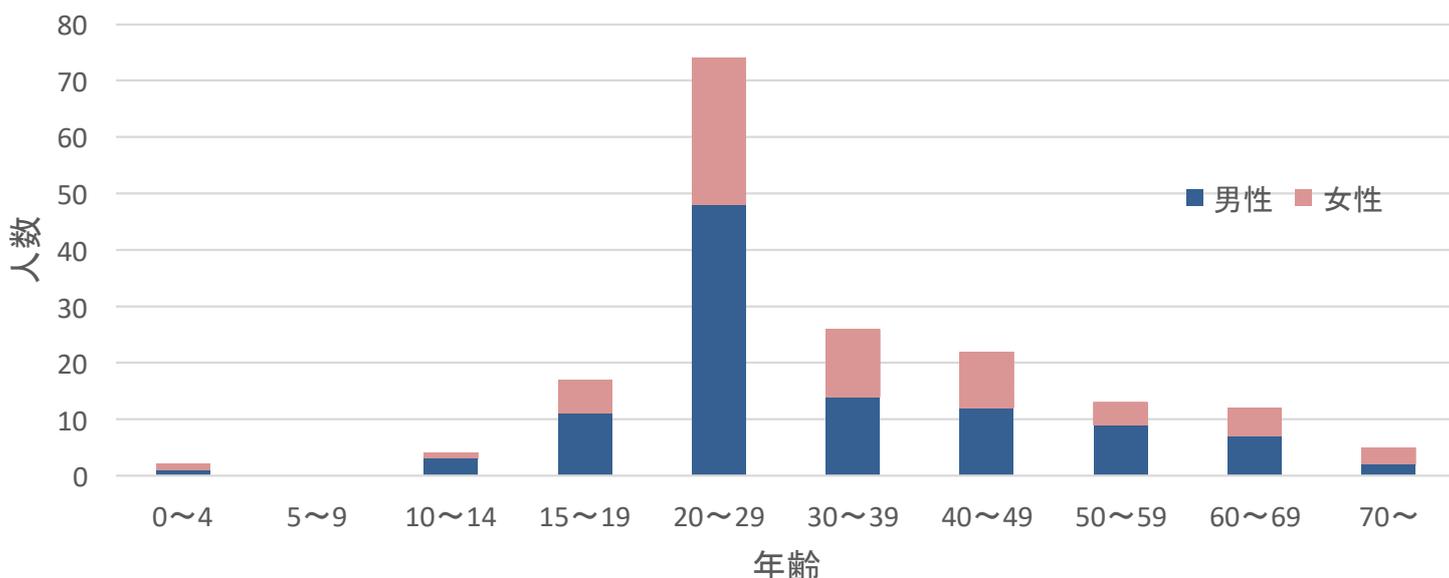


<主な食中毒の原因食品>

鶏刺し、鶏たたき、（加熱不十分な）焼き鳥、白レバー串

**「20代」の男女**に発生が集中しています。

【静岡県】カンピロバクター食中毒の年齢別患者数（H30～R5の食中毒事件23件・患者176人）



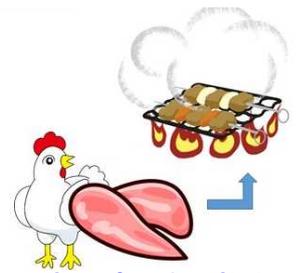
お願い

お肉は **中心までよく加熱**

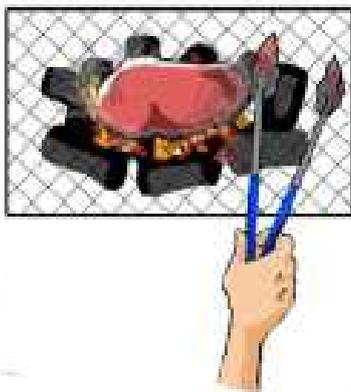
食肉には、少量でも食中毒を起こす細菌が付いていることがあります。 **十分な加熱により殺菌** することができます！

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！

