

カンピロバクターによる 食中毒について

夏休みもそろそろ終わりかな。そして、もうすぐ食欲の秋！
バーベキューなど、お肉を食べることも多くなるかもしれないね。
お肉はしっかり火を通して食べることが大事だよ。どうしてかな？
「カンピロバクター」という細菌を例にして、考えてみよう。



▶ カンピロバクターとは

カンピロバクターは食中毒の原因となる細菌だよ。
特に、トリのお腹の中にいることが多いよ。

▶ 症状

菌がついた食品を食べてから1～7日(平均3日)で、お腹が痛くなったり、熱が出たりするよ。

▶ 原因となる食品

生や中までしっかり火が通っていないとり肉が多いよ。

防ぐポイント

やっつける

お肉は
しっかり火を通す

(中心部を75℃以上、1分間以上)



中まで火が通ってるかよく見てね

つけない!

- 生のお肉にさわったら手をよく洗う
- 生のお肉に使った調理器具もそのたびよく洗う
- 火を通す前のお肉と後のお肉には違うおはし(トング)を使う

