

カンピロバクター…特に鶏は保菌率が高い 熱や乾燥に弱く、通常の加熱調理で死滅

原因

生や加熱不足の食肉料理（特に鶏）
調理中取り扱い不備による二次感染
「井戸水」などの飲用水

鶏肉の刺身
鶏レバー
牛レバーに多い

調理器具や調理者の
手指からの汚染



対策

注意 ⚠ 食肉の取り扱い

- 食品の適切な加熱を行う
- 加熱不十分な食肉は食べない
- 生肉は食べない
- 調理器具は使用後によく洗浄し熱湯消毒と乾燥を行う

