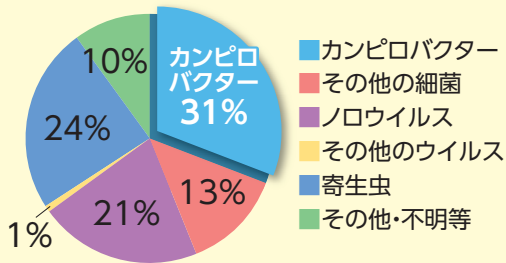


バーベキューでは、肉の生焼けに注意しましょう

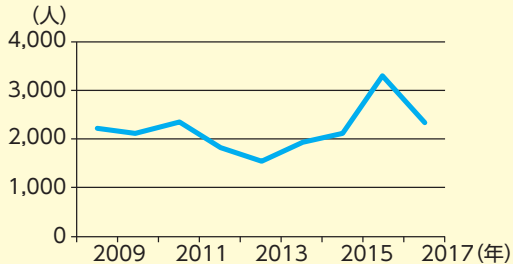
鶏肉が原因の
カンピロバクター
食中毒が多発

バーベキューやキャンプが楽しい季節になりました。しかし、野外での調理や食事には、注意が必要です。特にお肉の生焼けが原因の食中毒が多くなっています。事前にしっかり準備をして、食中毒を予防しましょう。

食中毒発生状況 (2017年)

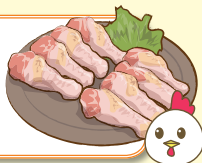


カンピロバクター食中毒発症者数



～食中毒発生事例～

2015年12月千葉県で、学生33人がバーベキューをしたところ、6人が下痢、発熱を発症しました。検査の結果、カンピロバクターによる食中毒でした。鶏肉の生焼けが原因と考えられました。

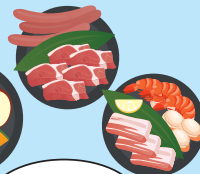


鶏肉は厚みがあり、生焼けによる食中毒が多く発生しているよ。



食材はクーラーボックスに入れ、保冷剤でしっかり冷す。

「生の肉・魚」と「野菜」は必ず分ける。



肉や魚介類はちゃんと焼いてね。



短時間で調理できるように事前に下準備をする。

トングや箸は、「調理用」と「食食用」で使い分ける。

