

鶏料理を楽しむために

～カンピロバクターによる食中毒にご注意を！！～

家庭で調理する際に気をつけたいポイント

✓ 1

手洗い！



✓ 2

調理器具は清潔に！



✓ 3

生の鶏肉を他の食材につけない！



✓ 4

鶏肉を洗わない！



✓ 5 中心まで加熱！

鶏肉を調理するときは、お肉の中心部までしっかり加熱(中心の温度が75℃以上1分間以上)しましょう。



「新鮮だから安全」とは限りません

鶏肉や内臓（レバー等）は「新鮮だから生で食べられる」とは限りません。外食の際は、よく加熱されたメニューを選ぶようにしましょう。

鶏料理を楽しむために（農林水産省HP）
～カンピロバクターによる食中毒にご注意を！～
<https://www.maff.go.jp/j/fs/campylobacter.html>



