

鶏肉、きちんと

加熱

してますかー？



カンピロバクター菌による
食中毒多発中!!

家庭
でも



香川県内に流通している鶏肉の検査結果
(令和3年度～7年度)

部位	カンピロバクターが 検出された割合
ササミ	47.4%
レバー、ハツ	31.6%
砂肝	63.2%

お店
でも



予防対策を徹底して、食中毒を未然に防ごう!



食肉に触れたら
十分に洗浄する



食品の十分な加熱
(中心部を75℃以上で1分間加熱)



生肉に触れた手や調理器具で
他の食品に触れないこと

食品衛生月間 8月1日～8月31日