

かがやくけん、かがわけん。

香川県



加熱で菌をトリ除く！



カンピロバクター食中毒の予防方法は、(1)食肉を十分に加熱調理(中心部を75℃以上で1分間以上加熱)することが重要です。具体的には未加熱又は加熱不十分な鶏肉料理を避けることが最も効果的です。また、二次汚染防止のために、(2)食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う、(3)食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う、(4)食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行うことが重要です。

食品衛生月間 8/1 ▶ 8/31