

# カンピロバクター

しょくちゅうどく

## による食中毒について

なつやす 夏休みもそろそろ終わりかな。そして、もうすぐ  
しょくよく あき 食欲の秋！ バーベキューなど、お肉を食べることも  
おお 多くなるかもしれないね。お肉はしっかり火を通して  
た 食べることが大事だよ。どうしてかな？

「カンピロバクター」という細菌を例にして、考えてみよう。

# KIDS キッズボックス BOX



### ▶ カンピロバクターとは

カンピロバクターは食中毒  
の原因となる細菌だよ。  
特に、トリのお腹の中にい  
ることが多いよ。

### ▶ 症状

菌がついた食品を食べて  
から1～7日(平均3日)  
で、お腹が痛くなったり、  
熱が出たりするよ。

### ▶ 原因となる食品

生や中までしっかり  
火が通っていない  
とり肉が多いよ。

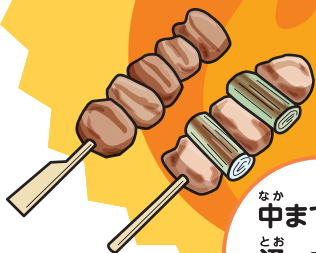
## 防ぐポイント

# やっつける

お肉は

# しっかり火を通す

(中心部を75℃以上、1分間以上)



中まで火が  
通ってるか  
よく見てね

# つけない!

- 生のお肉にさわったら  
手をよく洗う
- 生のお肉に使った調理器具も  
そのたびよく洗う
- 火を通す前のお肉と後のお肉には  
違うおはし(トング)  
を使う



右のサイトで一緒に調べてね!



食品安全委員会

<http://www.fsc.go.jp/>

検索

2018年8月現在