

食中毒の原因は身近にいる

カンピロバクター

<原因食品>

- ・肉類（主に鶏肉）
- ・器具を介して菌が付着した食品

<対策>

- ・75℃で1分以上の加熱
- ・肉類を扱うときは包丁・まな板を使い分ける、またはこまめに洗浄・消毒する

ノロウイルス

<原因食品>

- ・ノロウイルスに感染した人が作った食品
- ・カキなどの二枚貝

<対策>

- ・85℃で90秒以上の加熱
- ・手洗いをこまめに行う
- ・下痢・吐き気があるときは調理しない

子供達の体を守るのはあなた達です

食材をしっかりと加熱しよう