



- ① お肉は十分に加熱しましょう。
(目安：中心部75℃ 1分以上)
- ② お肉を焼くトング(はし)と食べるはしを分けよう。
- ③ 生肉に触れた付け合わせの野菜も十分に加熱してから食べよう。
- ④ 子どもや高齢者など抵抗力が弱い方は特に注意しよう。

腸管出血性大腸菌 O-157.26等

主な原因食品：牛肉・牛レバーの料理
→焼肉、レバー刺し 等

発症するまでの時間：約3～12日

主な症状：激しい腹痛、下痢、血便

主な原因食品：生又は加熱不十分な鶏料理
→鶏刺し、鶏たたき 等

発症するまでの時間：約2～7日

主な症状：下痢、腹痛、発熱

カンピロバクター

焼肉やバーベキューでの食中毒に注意!

お肉にはO-157やカンピロバクターなど食中毒の原因となる細菌が付着していることがあります。