

飲食店従事者の不正解率
なんと**40%!!**

食品衛生 テスト

0点

問：正しい方に○を付けよ

- a. 新鮮なとり肉なら生または加熱不十分で食べても安全である。
- b. 新鮮なとり肉でも、カンピロバクターが付着しているおそれが高いので、必ず加熱（中心部を75℃・1分以上）する。

新鮮

ならば安全は間違い!!



ココ大事!
復唱して!!

**生や生焼けの
とり肉を
提供しない!!**



ひと、くらし、みらいのために
厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare



公益社団法人日本食品衛生協会