

お肉は生で食べないで!! STOP!

「新鮮だから安全」は間違い

お肉や牛レバーなど、生の肉や加熱不足の肉を原因とする食中毒が増えています。肉は腸管出血性大腸菌（O157など）やカンピロバクターという食中毒菌で汚染されている可能性が高く、この菌は少量でも食中毒を発症します。「新鮮だから安全」ではありません。



「生食用」の豚肉・鶏肉・牛レバーは流通していません

飲食店で提供されている豚肉・鶏肉・牛レバーは加熱が必要なものです。「お店のメニューにあるから安心」ではありません。

※牛肉では、食品衛生法に定める規格基準を満たしたものが「生食用」として流通しています。

湯引きや表面をあぶるだけでは菌は死にません

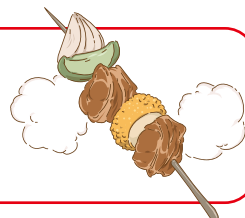
カンピロバクターなどの菌は、牛レバーや鶏肉の内部まで存在します。中心部まで加熱しないと菌は生きたまま残ります。



実際にあったこんな話

バーベキューによるカンピロバクター食中毒事件

遠足の昼食で、学生がバーベキューを行い、三十数人が食中毒症状を示しました。豚肉や鶏肉を十分に加熱せずに食べたことが原因と考えられました。



食肉による食中毒を予防するために

- ① お肉は生で食べない。
- ② 中心部の色が変わるまで十分加熱する。（75℃ 1分間以上）
- ③ 肉を調理したまな板や包丁はその都度十分洗い、消毒する。
- ④ そのまま食べる食品や、他の食品が肉に触れないように密閉して保管する。
- ⑤ 自分で肉を焼くときには専用のトングや箸を準備して、食べるための箸と区別する。
- ⑥ 肉をさわった手は、ていねいに手洗い・消毒する。

高齢者や子供は
特に注意が必要!!
抵抗力が弱いため、重症化
することもあります。

「生食用」の牛レバーの販売は禁止されています。