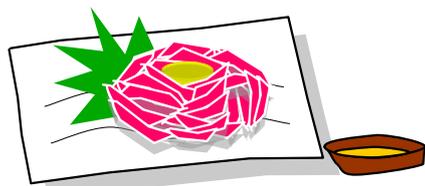


食肉の生食・生焼けによる食中毒を防ごう

今般、富山県等で食肉の生食により食中毒死亡事件が起きました
 食肉は食中毒菌に汚染されていることがあるので、生で食べると食中毒を起こす恐れがあります
 食肉の生食は控え、中心部までしっかり加熱して食べましょう

★ 食中毒の原因となりやすいもの

➤ 肉の生食、生レバー



➤ 加熱不十分の食肉

※焼肉・バーベキュー等の生焼けにも注意！



➤ 生肉に触れて加熱されていない食品



※レバーや肉を安全に食べるためにしっかり加熱しましょう。

★ 食肉を汚染しているおそれがある代表的な食中毒菌

食中毒菌の名前	腸管出血性大腸菌 (O26,O111,O157など)	カンピロバクター
特徴	主に牛の腸管内に存在する ○市販の牛レバー・鶏肉から見つかったり ○わずかな菌数でも食中毒になる	鶏、牛等の腸管内に存在する
食中毒の症状	出血をともなう腸炎・下痢 重症になることもある	発熱、腹痛、下痢
過去に食中毒が起きている食品	ユッケ 牛レバーの生食 ハンバーグ 生野菜 二次汚染をうけた料理	鶏刺し 鶏のたたき ユッケ 牛レバー刺し 二次汚染をうけた料理

予防のポイント

～腸管出血性大腸菌やカンピロバクターから身を守ろう～

生食を避ける

○特に高齢者、乳幼児の他、抵抗力の弱い人は、**肉・レバー**の生食を避けましょう。



岡山県マスコットももっち

加熱する



○食肉を加熱調理する場合は、十分に中まで火を通しましょう。
(中心部**75℃**で**1分間以上**)

つけない



○調理器具、手指の**洗浄、消毒**を十分に行いましょう。

○焼肉等では**箸を使い分け**ましょう。(生肉用・食食用)