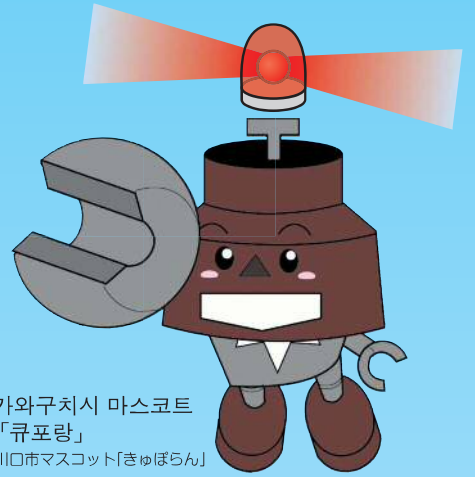


고기의 생식은 위험합니다!

肉の生食は危険です!



가와구치시 마스코트 「큐포랑」
川口市マスコット「きゅぽらん」

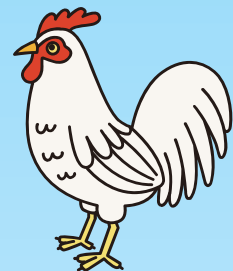
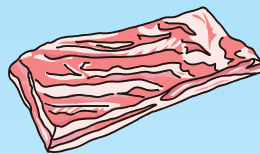
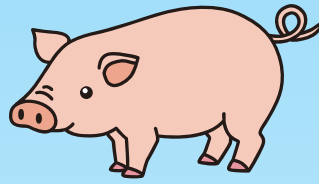
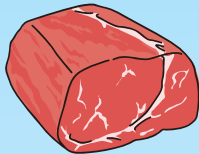
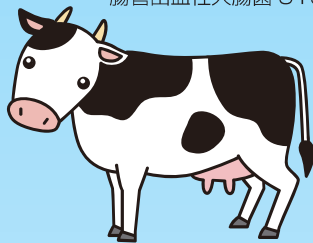


날고기 요리나 충분히 가열하지 않은 고기·간에 의한 식중독이 많이 발생하고 있습니다.

生肉料理や加熱不十分な肉・レバーによる食中毒が多発しています。

장출혈성 대장균 0157 등은 최악의 경우, 죽음에 이를 수도 있습니다.

腸管出血性大腸菌 O157 などは最悪の場合、死に至ることもあります。



◆ 날고기에 부착되어 있는 주요 식중독 병원체 ◆

生肉に付着している、主な食中毒病原体

소
牛

장출혈성 대장균
腸管出血性大腸菌
(0157, 0111 등)
(0157, 0111 等)
캠필로박터
カンピロバクター

돼지
豚

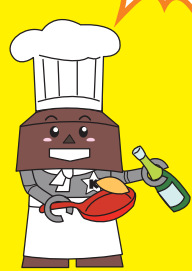
캠필로박터
カンピロバクター
살모넬라속균
サルモネラ属菌
톡소플라스마
トキソプラズマ
E형간염 바이러스
E型肝炎ウイルス

닭
鶏

살모넬라속균
サルモネラ属菌
캠필로박터
カンピロバクター

식중독을
食中毒を
막기 위해서는
防ぐために...

시판되고 있는 닭고기에서 **약40%***의 높은 비율로
캠필로박터가 검출되었습니다.
市販の鶏肉から約40%の割合でカンピロバクターが検出されました。
*후생노동과학연구 2014 년도 보고에 의해 *厚生労働科学研究 平成26年度報告より



날고기는 충분히 가열합니다!

生肉は十分に加熱しましょう!

세균이나 바이러스, 기생충은 가열에 의해 사멸됩니다.
細菌やウイルス、寄生虫は加熱により死滅します。

중심부까지 충분히 가열합니다. (가열기준: 중심부 온도 75℃로 1 분 이상)
中心部までしっかりと加熱しましょう。(加熱目安: 中心部温度75℃で1分以上)

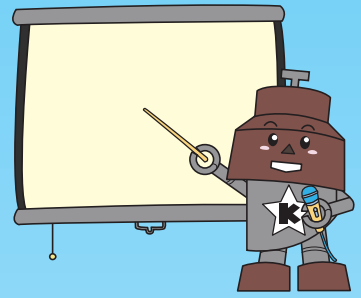
가와구치시 보건소 생활위생과 식품위생계
川口市保健所 生活衛生課食品衛生係

가와구치시 마에가와 1-11-1 전화: 048-423-7889 FAX: 048-423-8852
川口市前川1-11-1 電話: 048-423-7889 FAX: 048-423-8852

신선 ✕ 안전

新鮮 ✕ 安全

- 「신선하니까 안전」「금지되어 있지 않으니까 안전」하다는 생각은 틀립니다.
「新鮮だから安全」「禁止されていないから安全」は間違いです。
- 날고기에는 병원체가 부착되어 있는 것이 많이 있습니다.
生肉には病原体が付着していることが多くあります。
- 아이나 노인 등 저항력이 약한 분은 특히 주의가 필요합니다.
お子さんやお年寄りなど抵抗力の弱い方は、特に注意が必要です。



조리할 때의 주의점

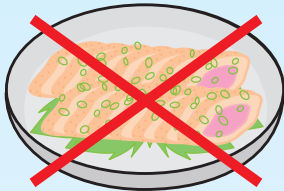
調理の際の注意点

고기는 충분히 가열하고 생식은 삼가합니다. お肉は十分に加熱し、生食は控えましょう



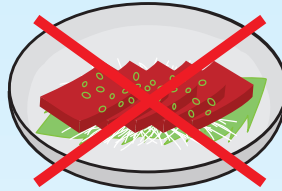
꼬치구이는 고기를 제거하며 속까지串焼きは、お肉をすらして、中まで焼けて
구워져 있는지 확인합니다.
いるか確認しましょう。

중심부까지 충분히 가열해서 먹습니다.
中心部まで十分に加熱して食べましょう。

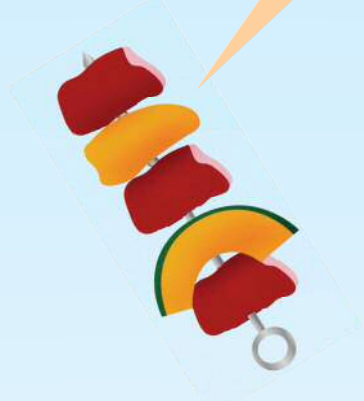


닭 타타키
鶏たたき

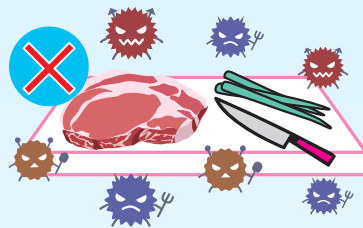
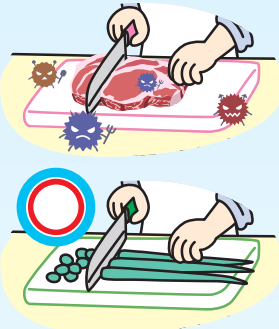
**날고기 요리는
요주의!**
生肉料理は要注意!



닭간회
鶏レバ刺し



조리기구는 제대로 나누어 씁니다. 調理器具はキッチリと分けて使いましょう



조리기구를 통해서 식중독균 등이調理器具を介して食材が食中毒菌等に汚染されてしま
오염되어 버립니다. (2차오염)
います。(2次汚染)

날고기를 만지면 세정·소독을 철저히 합니다. 生肉に触れたら
洗淨・消毒を
徹底しましょう



사용한 조리용구는
세제로 깨끗이 씻는다
使用した調理器具は洗剤でよく洗う



열탕이나 소독제로 철저히 소독 잘 건조시킨다
熱湯や消毒剤で消毒した後、よく乾燥させる



손 씻는 것도 잊지 말고.
手洗いも忘れずに。
두 번 씻는 것이
2度洗いが
효과적입니다.
効果的です。

고기는 식생활에 없어서는 안 될 식자재입니다.

お肉は食生活に欠かせない食材です。

충분히 가열하여 맛있게 안전하게 먹읍시다!

十分に加熱しておいしく安全に食べましょう!

リサイクル適性
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。

2018.8 200부
2018.8 200部