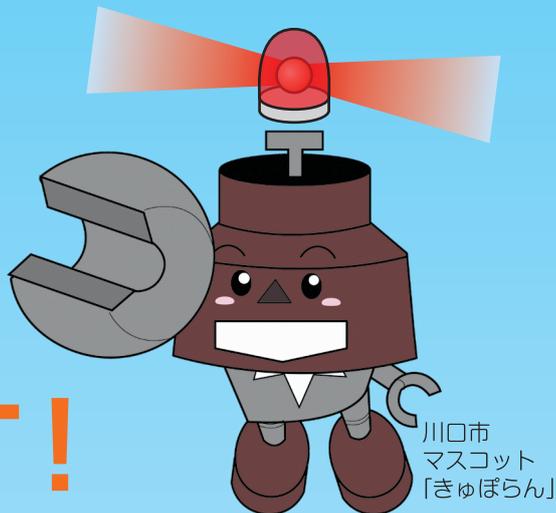
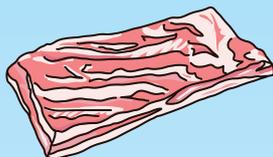
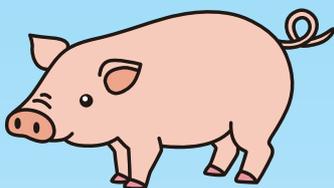
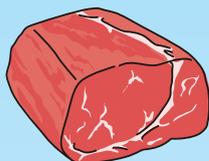
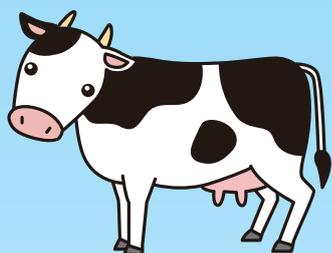


肉の生食は **危険**です!



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。
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。



◆生肉に付着している、主な食中毒病原体◆

牛

腸管出血性大腸菌
(O157、O111等)
カンピロバクター

豚

カンピロバクター
サルモネラ属菌
トキソプラズマ
E型肝炎ウイルス

鶏

サルモネラ属菌
カンピロバクター

食中毒を
防ぐために...

市販の鶏肉から**約40%**[※]の高い割合で
カンピロバクターが検出されました。

※厚生労働科学研究 平成26年度報告より



生肉は十分に加熱しましょう!

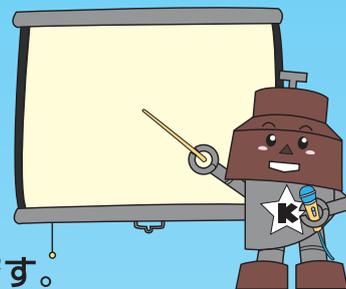
細菌やウイルス、寄生虫は加熱により死滅します。

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)

川口市保健所 生活衛生課食品衛生係

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

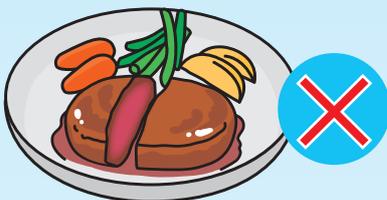
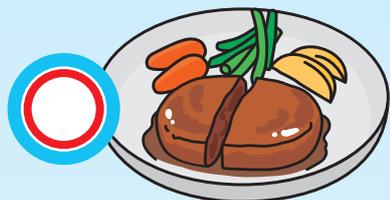
新鮮 × 安全



- ・「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。
- ・生肉には病原体が付着していることが多くあります。
- ・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。

調理の際の注意点

お肉は **十分に加熱し、生食は控えましょう**



中心部まで十分に加熱して食べましょう。

串焼きは、お肉をずらして、中まで焼けているか確認しましょう。



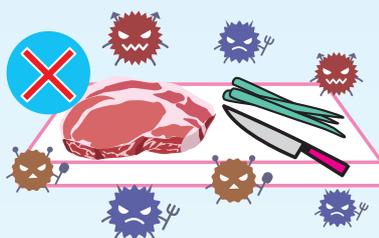
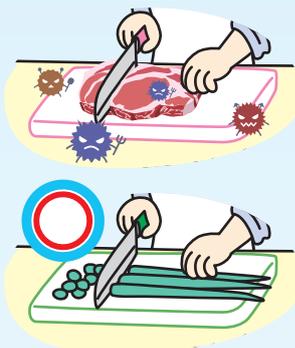
鶏たたき

**生肉料理は
要注意！**



鶏レバ刺し

調理器具は **キッチリと分けて** 使いましょう



調理器具を介して食材が食中毒菌等に汚染されてしまいます。(2次汚染)

生肉に触れたら **洗浄・消毒** を徹底しましょう



使用した調理器具は
洗剤でよく洗う



熱湯や消毒剤で消毒した後、よく乾燥させる



手洗いも忘れずに。
2度洗いが効果的です。

**お肉は食生活に欠かせない食材です。
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 (A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

2018.7 8,000部