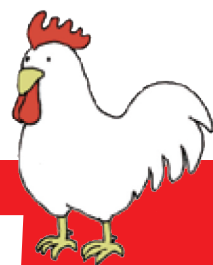


ちょっと待った！



お肉の生食！

「お肉の生食」による食中毒が多く発生しています！

「新鮮だから生でも安全」は、間違いです！

STOP!
食中毒

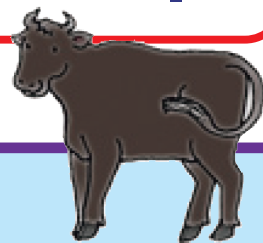


こんな状態の加熱不足の肉や生の肉、食べていませんか？



例) 鶏刺し、ささみタタキ、湯引き、生レバー等

▶ ご存知ですか? ◀



- 牛レバーや豚肉（内臓含む）の生食用としての販売、提供は法律で禁止されています。
- 生食用の牛肉は、規格基準に適合したものに限り、販売、提供が認められています。
- 現在の食鳥処理の技術では食中毒菌を100%除去することは困難であり、鶏肉や鶏内臓からカンピロバクターが高頻度で検出されます。食中毒予防の観点から、生や十分に加熱されていない鶏肉や内臓を食べないようにしましょう。

発行：三重県医療保健部食品安全課

◇お肉を安全に食べるために…◇

1. 中までちゃんと加熱！

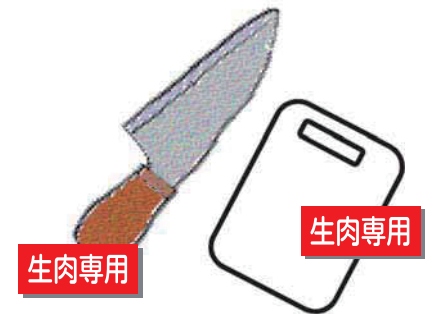
- お肉や食肉調理品（ハンバーグやメンチカツなど）は生や半生で食べずに、**中心部の色が完全に変わるまで**加熱しましょう。

★中心部の温度が75℃で、1分間の加熱が目安です。



2. 調理器具の使い分け！

- 生肉用の調理器具と、サラダなど、**加熱せず食べる食品の調理器具**は使い分けましょう。
- お肉を焼くときは**専用の箸やトング**を使用し、生肉から菌が付かないようにしましょう。



3. 生肉に触れたものは、洗浄・消毒！

- 生肉に触れた**調理器具**は、**洗剤**でよく洗い、熱湯等でしっかり消毒しましょう。
- 生肉を触った**手**も**石鹸**でしっかり洗いましょう。



お肉と関係の深い主な食中毒菌・ウイルス

菌・ウイルス	食中毒の原因となることが多いお肉	食中毒の主な症状	症状が現れるまでの時間
腸管出血性大腸菌 (O157など)	牛肉	激しい腹痛、血便など	3～8日
カンピロバクター	鶏肉 牛肝臓(レバー)	下痢、腹痛、発熱など	1～7日
サルモネラ属菌	鶏肉、牛肉、豚肉	下痢、腹痛、発熱など	6～72時間
E型肝炎ウイルス	豚肉、ジビエ(鹿肉、イノシシ肉)	発熱、腹痛、肝機能障害など	3～8週間