

# 肉の加熱不足による食中毒に注意!

新鮮な肉にはカンピロバクター等の食中毒菌が付いていないと思ったら大まちがい!! 肉は十分に加熱調理して食べましょう。

肉を生で食べない



肉は十分に加熱調理して食べる



## 生肉を汚染するカンピロバクター

- 鶏等の腸管内にはカンピロバクターなどの食中毒菌がいて、現在の食肉処理技術では肉への汚染を完全に除去することは困難です。
- 少量の菌でも下痢やおう吐等を発症します。
- 十分に加熱すれば死滅します。



食肉は、中心部まで十分に加熱しましょう。

75℃、1分間以上



## 食肉を食べる時に注意すること

- 生肉は新鮮さとは関係なく、食中毒菌に汚染されていることがあります。
- 牛レバ刺し、鶏ささみ等の肉を生で食べない。
- 食肉は中心部まで十分に加熱してから食べましょう。
- トング等を使用し、食べる箸で生肉に触れないようにしましょう。



## 食肉を調理する時に注意すること

- 食肉は中心部まで十分に加熱しましょう。
- 食材別（食肉、野菜等）に、包丁・まな板等の調理器具を使い分け、別の食品に菌の汚染を拡げないようにしましょう。
- 調理後は、調理器具の洗浄、消毒を徹底しましょう。



正しい調理で食中毒の発生は防止  
できます!!  
正しく調理し、おいしくお肉をいた  
だきましょう。