

“食肉を原因とする食中毒を 予防しよう！！”

食肉から感染する代表的な食中毒菌は、

腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター、サルモネラです。

その主な原因は

小さなお子さんや高齢者は、細菌等に対する抵抗力が弱いので、感染しやすく、症状も重くなる傾向があります。

- ・ **バーベキュー**など焼肉を食べる際、**十分な加熱を行な**
わなかった。
- ・ **ユッケ、レバ刺し、鶏刺しなどを食べた。**

予防するには



1. 加熱

食肉等（内臓含む）を調理する場合は、中心部まで十分に加熱しましょう。

2. 二次汚染の防止

食肉等を調理・加工した際には、まな板、包丁等の器具を熱湯や塩素系漂白剤等で消毒するとともに、手指を十分に洗浄・消毒し、二次汚染の防止に努めましょう。

3. 器具の使い分け

バーベキューなど焼肉の際には、取り箸は専用のものを用意しましょう。

生食用の食肉は、条件にあった食肉処理場で処理されたものです。全国的にも数量が限られ、**県内にはほとんど流通していません。**
食肉は食中毒菌がついているおそれがありますので、**生で食べない**ようにしましょう。

“食肉を原因とする食中毒を 予防しよう！！”

食肉から感染する代表的な食中毒菌は、

腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター、サルモネラです。

その主な原因は

小さなお子さんや高齢者は、細菌等に対する抵抗力が弱いので感染しやすく、症状も重くなる傾向があります。

- ・バーベキューなど焼肉を食べる際、**十分に加熱を行なわなかった。**
- ・**ユッケ、レバ刺し、鶏刺しなどを食べた。**

予防するには



1. 加熱

食肉等（内臓を含む）を調理する場合は、中心部まで十分に加熱しましょう。

2. 二次の汚染防止

食肉等の調理・加工に使用するまな板、包丁等の器具は、他の食材に使用するものと区別し、使用後は熱湯や塩素系漂白剤等で消毒するとともに、手指を十分に洗浄・消毒し、二次汚染の防止に努めましょう。

3. 器具の使い分け

取り箸・トングは専用のものを用意し、お客さんには、取扱い及び十分加熱するよう注意喚起しましょう。

食肉等は食中毒菌に汚染されている可能性があることを認識して、生食用の表示がないものは、たとえ新鮮なものであっても、生食用として提供しないようにしましょう。

“食肉を原因とする食中毒を 予防しよう！！”

食肉から感染する代表的な食中毒菌は、

腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター、サルモネラです。

その主な原因は

小さなお子さんや高齢者は、細菌等に対する抵抗力が弱いので感染しやすく、症状も重くなる傾向があります。

- ・バーベキューなど焼肉を食べる際、**十分に加熱を行なわなかった。**
- ・**ユッケ、レバ刺し、鶏刺しなどを食べた。**

予防するには



1. 加熱

食肉等（内臓を含む）を調理する場合は、中心部まで十分に加熱しましょう。

2. 二次の汚染防止

食肉等の調理・加工に使用するまな板、包丁等の器具は、他の食材に使用するものと区別し、使用後は熱湯や塩素系漂白剤等で消毒するとともに、手指を十分に洗浄・消毒し、二次汚染の防止に努めましょう。

3. 生食用の販売

生食用の食肉は、条件にあった食肉処理場で処理されたもので、必ず「生食用」と表示されています。全国的にも数量が限られ、県内にはほとんど流通していません。

消費者・営業者に販売する場合、「生食用」と表示のないものについては、**十分に加熱が必要であることを説明して下さい。**