

# “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

- ・飲食店などで焼肉を食べる際に、**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。

お肉の生食はやめましょう！！

### 2. 食材からの汚染防止

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・消毒しましょう。

食肉には、食中毒菌が付着していることがあります。

### 3. 正しい保管

食肉は、要冷蔵品です。冷蔵庫に保管し、使う前に使う分だけこまめに取り出しましょう。また、生肉や生肉のドリップが他の食品に触れないよう容器に入れて保存しましょう。

**子どもが生肉を食べるととくに危険です**

抵抗力の弱い子どもの場合、症状が重くなることがあります。子どもに肉を生で食べさせてはいけません。