

お肉はよく焼いて 食べよう！！



©2014 大阪府もずやん

⚠️「新鮮だから生でも大丈夫」は間違い！！

鶏肉では新鮮なほど、**食中毒を起こす菌**(カンピロバクターなど)が付いている可能性が高い!! 少量であっても、**生で食べることは非常に危険!!**

中まで
しっかり焼こう



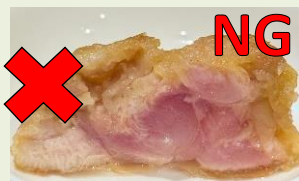
子どもや高齢者、抵抗力の弱い方は、**症状が重くなりやすく危険です。**



お肉の食中毒予防 のポイント

○ お店での予防ポイント

- ・鶏肉の刺身やタタキなどの生食メニューは食べない。
- ・自分で焼くときは、**生肉専用のトングや箸**を使用し、生肉に触れた箸などで食べないように注意しましょう。



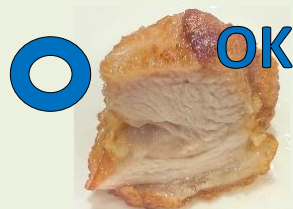
トングなどは
生肉専用



タタキなどの
生食メニュー

○ 家庭での予防ポイント

- ・生肉に使用したまな板などは**洗剤でしっかり洗い**、**熱湯や塩素系漂白剤**で消毒しましょう。
- ・調理前や生肉をさわった後は、**石けんで手を洗う**。
- ・お肉は**中心部までしっかり加熱**する。
(加熱のめやす:**75℃ 1分以上**)



- ◇**カンピロバクター食中毒**は、下痢や発熱などの症状のほかに、まれに手足がまひする重い合併症(ギラン・バレー症候群)を発症することがあります。
- ◇**腸管出血性大腸菌食中毒**は、はげしい血便や下痢を引き起こします。腎臓の症状(溶血性尿毒症症候群)により死亡することもあります。

大阪府食の安全安心ポータルサイト

