

お肉が“新鮮”でも“安心”は禁物

と畜検査や食鳥検査に合格していても… お肉の処理場でどんなに衛生対策に努めていても… 食中毒菌を完全に排除することは困難です。「新鮮」でも「安心」は禁物です。お肉を生や半生で食べると食中毒のリスクが高まります。

生や加熱不足の肉で起こる主な食中毒



腸管出血性大腸菌 (O157など)

少量の菌でも発症



広島市衛生研究所HPから

- 牛などの家畜が持っていることがある細菌
- 牛の肉、内臓に付着していることもあります

症状

下痢(水様、血便)、激しい腹痛など
腎不全や脳障害を起こす場合もあります

食べてから発症するまで

1日～14日(平均3～5日)



カンピロバクター

少量の菌でも発症



東京都健康安全研究センターHPから

- 鶏、牛などの家畜、ペット、野生動物などが持っていることがある細菌
- 鶏や牛の肉、内臓に付着していることもあります

症状

下痢、腹痛、発熱など

食べてから発症するまで

2～7日(平均2～3日)

お肉を安全に食べるには

お肉を食べるときは中心部まで十分に加熱しましょう

75度1分以上の加熱で菌は死滅します

生肉を切るのに使った

包丁やまな板などは十分に洗浄消毒しましょう

お肉を焼くときは、専用の箸やトングを使い

食べるための箸とは別にしましょう

トイレの後、調理前、調理中に生肉などを取り扱った

ときには、**しっかり手を洗い**ましょう

特に若齢者や高齢者などの**抵抗力の弱い方は生肉を**

食べないように、食べさせないようにしましょう

ご存知ですか？

生食用食肉(牛肉)は、定められた方法で加熱殺菌をする等の規格基準が定められました。

牛のレバーは全て加熱用です。中心部まで十分加熱しましょう。