

# お肉はよく焼いて食べましょう！

## 食中毒が発生するのは、暑い夏だけではありません！

細菌による食中毒は高温多湿の時期に増加しますが、年間を通じて発生しており、気温が下がる秋になっても油断はできません。



発生件数が多く、重症化事例も見られるため問題となっている細菌性食中毒の原因として、「カンピロバクター」「腸管出血性大腸菌」があります。

- ★もともと鶏や牛などの家畜の腸管内にいる細菌で、生肉やレバー内部に存在する
- ★少量の菌からでも感染するため、注意が必要
- ★熱に弱いという特徴があるため、十分に(75℃で1分間以上)加熱して食べることで食中毒を防ぐことができる

## 《生肉・加熱不十分な肉は食べない！》

生肉(鶏刺し、レバ刺しなど)や生焼けのメニューを提供している飲食店もありますが、「新鮮だから安全」「お店で提供しているから安全」ではありません！

また、ハンバーグなど、ひき肉を使用した料理は菌が中心部まで入り込むため、肉や肉汁の色を見て、中心部までしっかり火が通っていることを必ず確認しましょう。



## 《二次汚染にも注意》

二次汚染とは…

生肉に付着している菌が手や調理器具を介して、野菜や他の食品を汚染すること

行楽シーズンの秋、バーベキューなどを楽しむときには、お肉をよく焼いて食べることに加えて、以下のポイントにも注意しましょう。

- 生肉は専用の調理器具を使用する
- 調理前、生肉を触った後、食事前、トイレの後などは石けんでしっかり手を洗う
- 生肉を持ち運んだり、保管したりするときはビニール袋や容器に入れ、肉の汁が漏れないようにする



## 大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 大津市浜大津4-1-1

明日都浜大津2F

TEL:077-511-9203

FAX:077-522-7373

MAIL:otsul44l@city.otsu.lg.jp