

お肉はよく加熱して!

生食・生焼けは危険! 死亡事例も!



令和4年9月に京都府で、加熱不十分な食肉を食べて腸管出血性大腸菌O157の食中毒患者となった高齢の方が死亡する事例がありました。

生肉、生レバー等の肉類には食中毒を起こすいろいろな細菌が潜んでいる可能性があります。安全に肉類を食べるためには以下のことに注意しましょう!

ユッケやレバ刺し、鶏刺し、肉のたたきなどの

生や半生の肉は食べないようにしましょう。

子どもや高齢者など抵抗力の弱っている方では、命にかかわることもあります。

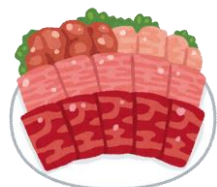
焼肉・BBQだけでなく、ハンバーグや煮込み料理などでも

肉の中の色がしっかり変わるまで十分火を通しましょう。

中心温度75℃1分以上加熱をして、菌をやっつけましょう。

生肉から他の食品に菌を移さないよう、まな板、トング、箸、包丁など生肉用と他の食品を扱う**調理器具は使い分けましょう。**

生肉を扱った後や、調理・食事前には**手をしっかり洗いましょう。**



大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津1F

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp

HP、Twitter: 「大津市保健所衛生課」で検索!