

お肉はよく火を通してから 食べましょう！

食肉（牛、豚、鶏、野生鳥獣のイノシシ、鹿など）や内臓には、食中毒の原因となる細菌（腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクターなど）が付着しています。また、ウイルスや寄生虫に感染しているものがあることもわかっています。



「新鮮だから安全」ではありません！

肉や内臓を**生や加熱不十分**で食べると食中毒にかかり、重症化することもあります。

お子さんや妊娠中の方、高齢者などの抵抗力の弱い方は、生で食べないように、食べさせないようにしましょう。

食中毒を防ぐポイント

原因となる細菌やウイルス、寄生虫は熱により死滅するので、加熱により食中毒を防ぐことができます。病原体は肉や内臓の中まで入り込んでいることがあるので、中心部まで火を通すことが大切です。

中心部まで75℃以上、1分以上加熱しましょう！

(中心部の色が変わり、肉汁が透明になるまで)

二次汚染を防ぐために

- 生肉を取り扱う調理器具は専用のもので使い、食べる際には必ず別の**清潔な箸や皿**を使いましょう。
- 生肉を触った後は、しっかりと**手を洗い**ましょう。
- 生肉を運んだり、保存する場合はビニール袋に入れ**ほかの食品に触れない**ようにしましょう。
- 生肉はできるだけ**最後に調理**しましょう。



大津市ホームページに過去の情報を掲載しています。ぜひご覧ください。

大津市保健所 衛生課
食の安全推進係
TEL:077-511-9203

X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！