

お肉はしっかり火を通してから 食べましょう！

考えて
みよう！

＼お肉にまつわる〇×クイズ！／

問1. 新鮮なお肉なら生で食べられる。〇 or ×？



牛、豚、鶏などの肉や内臓には、**新鮮かどうかに関係なく**、食中毒の原因となる細菌（腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクターなど）が付着していることがあるため、お肉は生では食べないようにしましょう。

問2. お肉に食中毒菌がついているか、においでは分からない。〇 or ×？



細菌が付着しているかどうかは、**見た目やにおいでは分かりません**。市販の鶏肉からも20～100%の高い割合で、**カンピロバクター**が見つっています。食べるときはお肉の**中心部までよく加熱**しましょう。

問3. ハンバーグは、肉の表面さえしっかり焼けば大丈夫。〇 or ×？



ハンバーグなどのひき肉を使った料理や、タレなどに漬け込んだ肉を使った料理では、肉表面に付着していた細菌が料理の内部まで入ってしまいます。**中心部までしっかり火を通しましょう。**

問4. お店で提供されている鳥刺しは食べても安全。〇 or ×？



飲食店でも、半生や加熱不十分なお肉を食べると、**食中毒を起こす可能性があります**。特に子ども、高齢者、妊婦などの**抵抗力の弱い方は、お肉は生では食べないように**しましょう。

ー・ー・守ろう！食中毒予防のポイント・ー・ー

①お肉は中心部までしっかり加熱する！

②二次汚染に注意する！

※二次汚染…食材に付着している菌が、手指や調理器具を介して他の食材に付着すること。

～二次汚染の例～

