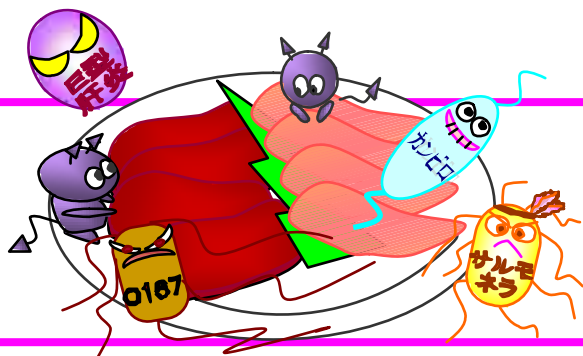


食肉やレバーの生食はやめましょう！

最近、市内で「鶏肉の刺し身」や「レバーの刺し身」を食べて食中毒になる事故が増えています。食肉を生で食べるのはやめましょう。

生肉は危険がいっぱい！

生肉は、カンピロバクターやサルモネラ、腸管出血性大腸菌O157などの食中毒菌や肝炎ウイルス、寄生虫などに汚染されていることがあります。



主な原因

生食

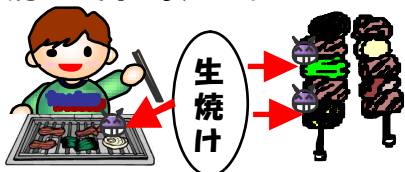
生の肉を食べた。



例) 牛レバー刺し、鶏肉のさしみ

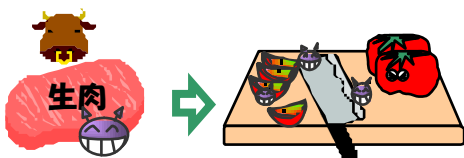
加熱不足

生焼けの肉を食べた。



二次汚染

生肉にさわった手や調理器具から、食中毒菌などが他の食品につき、その食品を加熱しないで食べた。



予防のポイント

生肉を食べない

少量でも食中毒に！



特に抵抗力の弱いお子さんやお年寄りには重い食中毒になることがありますので、生肉を食べさせないでください。

中心まで十分に加熱する

75℃、1分以上



加熱の目安は肉の色が白くなるまでです。
※湯通し程度の表面だけの加熱では効果はありません。

熱に弱いので、しっかり加熱！

二次汚染を防止する

肉にさわった手や調理器具はしっかり洗ってから次の調理をしましょう。
肉専用のまな板や包丁を用意するとより安全です。



焼肉のときは、生肉をとる箸と食べる箸を用意しましょう。





Q. 新鮮な生のお肉なら大丈夫ですか？

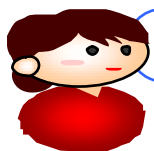


A. 新鮮でも危険です！

「新鮮」、「色がきれい」だからといって生で食べられるわけではありません。



食中毒菌は、鶏や牛、豚の腸にもともとすんでいるため、肉や内臓が菌に汚染されてしまうことがあります。
鶏肉は4～9割、牛レバーは1割が菌に汚染されているとの調査結果があり、新鮮でも生で食べるのは危険です。



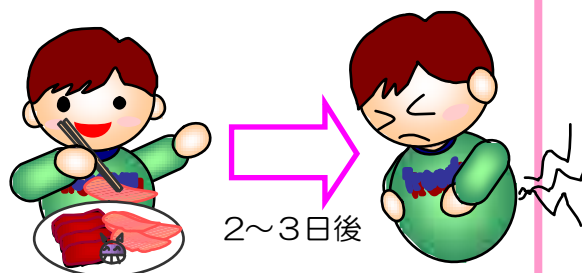
Q. お店で食べるのなら大丈夫ですか？



A. お店で提供されていても「生食用」とは限りません！

市内で食中毒を起こした飲食店では、いずれも「生食用」ではなく「加熱用」の肉を刺し身やユッケとして提供していました。

全国的にも「生食用」の食肉やレバーを加工している処理場（と畜場）は数施設しかないため、国内で流通している「生食用食肉」は、**ごくわずか**です!!



Q. 子どもに生肉を食べさせても大丈夫ですか？



A. 子どもに生のお肉を食べさせるのは危険です！

抵抗力の弱い子どもやお年寄りなどは、食中毒になると重症化することがあるので**生肉は食べさせない**てください。

生肉をとった箸で子どもにご飯を食べさせるのはやめましょう。**生肉をとる箸と食べる箸は別々に！**



札幌市保健所からのお願い

市内において「**レバーの刺し身**」や「**鶏肉の刺し身**」を食べたことによる食中毒が多発しております。

食肉を生で食べることは、細菌やウイルスに感染する危険性があります。

生のまま食べるのはやめましょう。

