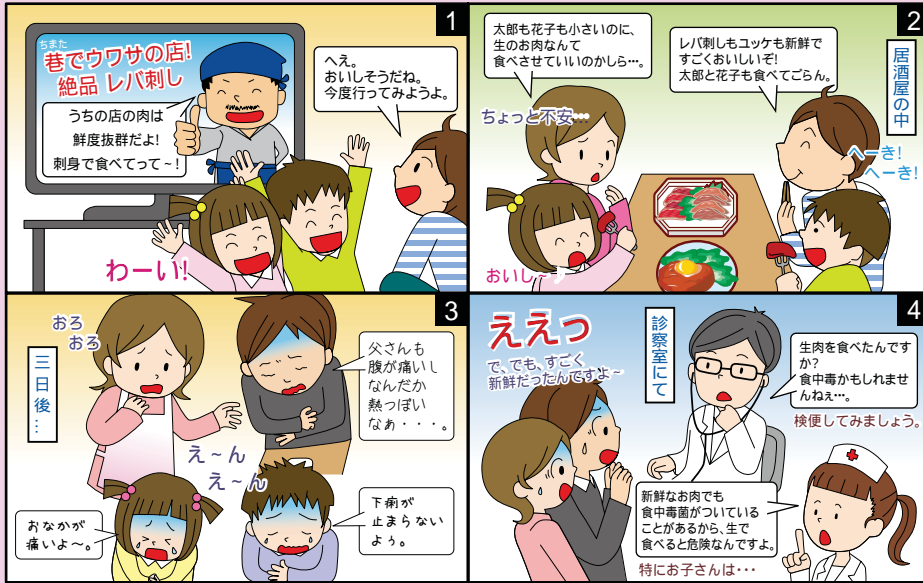


# 生肉や生レバーによる食中毒にご用心！

腸管出血性大腸菌O157  
やカンピロバクター  
食中毒が増加中

## 新鮮は安全？ ～あるグルメ一家の体験談～



店長もお父さんも新鮮な肉なら生で食べられると勘違いしていたようですね。

じつは、鶏、牛、豚などの動物の腸の中にはO157やカンピロバクターなどの食中毒菌が住んでいて、家畜が解体されるときに肉に移ってしまいます。

だから、新鮮な肉を衛生的に取り扱っても、生で食べると食中毒になる危険があります。

でも、しっかり加熱すれば安全に召し上がれますよ。

解体時から特別に処理された“生食用”食肉もありますが、その流通量はごくわずか。食中毒を起こした飲食店の多くは、加熱用の肉を“生食用”として提供していました。

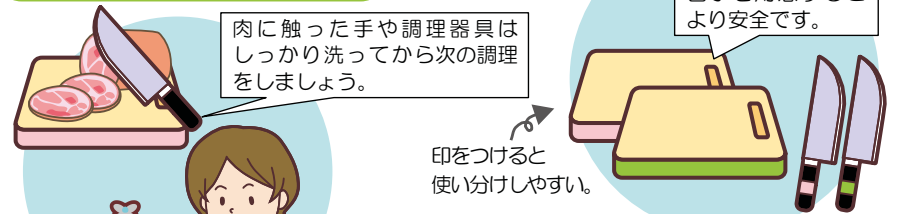
肉やレバーの場合

「新鮮」だから「生でも食べられる」は大間違い！

肉やレバーを生(刺身・ユッケ)で食べるのはやめましょう！

## お肉を安全に食べるためには・・・

### 手洗いと調理器具の使い分け

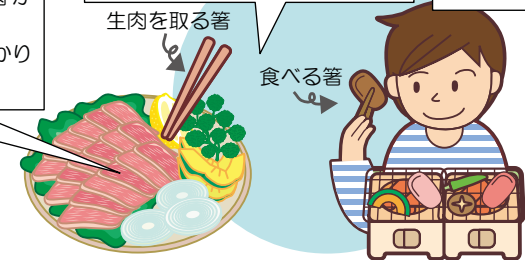


### しっかり加熱！

生肉に触れたものに菌がつく場合があります。添えられた野菜もしっかり焼きましょう。

「生肉の取り箸」と「食べる箸」は使い分けましょう。

お肉はしっかり焼いて食べましょう。



肉やレバーは  
中心部までしっかり  
加熱して食べましょう！

特に、抵抗力の弱い子どもやお年寄りは重症になることがあります。

生肉・生レバーは絶対に食べさせないでください。

O157 やカンピロバクターなどの食中毒は、大人でも重い症状になることがあるんだ。それに、肉を生で食べることで肝炎や神経に影響を与える病気になることもあるんだよ。リスクを知って、安全な食品を選択してね。

