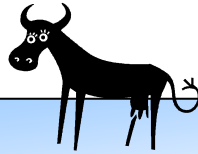


消費者のみなさまへ

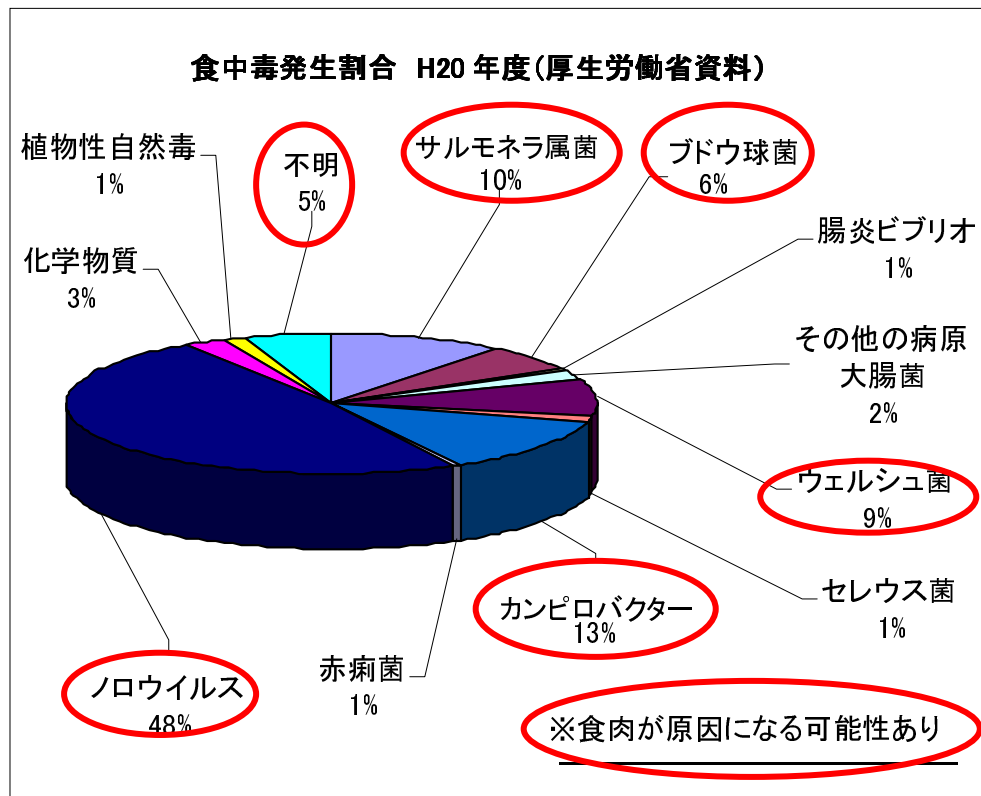
～食肉の生食を原因とする食中毒が多発しています～



食肉は十分に加熱して食べましょう！

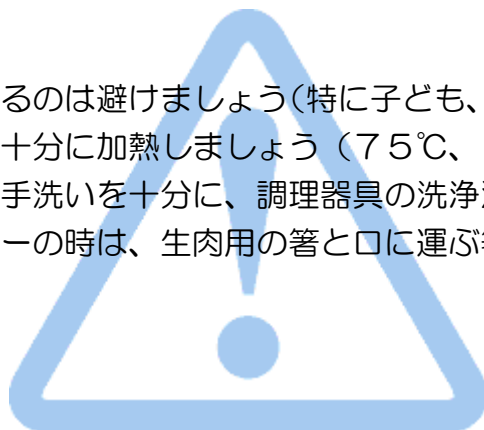
健康な牛・豚・鶏であっても、腸管内に食中毒菌を持っています。
食肉は、その処理過程で各種の病原菌に汚染される可能性があります。

新鮮な食肉であっても、食中毒を起こす恐れがあります。



食中毒を防ぐポイント

- ①食肉類を生で食べるのは避けましょう(特に子ども、高齢者、妊婦の方は危険！！)
- ②食肉は中心部まで十分に加熱しましょう(75℃、1分間)
- ③食肉に触れた後の手洗いを十分に、調理器具の洗浄消毒を十分にしましょう
- ④焼肉やバーベキューの時は、生肉用の箸と口に運ぶ箸を使い分けましょう



食肉を原因食品とする主な食中毒

食中毒菌の種類	原因食品（推定含む）	特徴
カンピロバクター	とりさし、とりわさ とりユッケ、牛レバーさし 二次汚染食品（サラダ等） 飲料水（井戸水、わき水）	鶏肉は高率に汚染 鮮度が良くても感染 少量の菌量で感染
腸管出血性大腸菌 O157	牛ユッケ、牛レバーさし 牛肉料理（ハンバーグ等） 二次汚染食品（サラダ等） 飲料水（井戸水、わき水）	鮮度が良くても感染 少量の菌量で感染 腎臓障害等、重症化あり
E型肝炎ウイルス	豚肉料理（生焼け） 鹿肉、猪肉（生・生焼け）	急性肝炎を引き起こす



問い合わせ先

奈良県消費・生活安全課（0742-27-8681）

または最寄りの保健所へ