

子供とお年寄りを食中毒から守るために



生肉・生レバーを原因とする食中毒が多発しています。

特に、子供とお年寄りは重症化しやすく、危険です。

大切なヒトを守るために、次の3項目を必ず守ってください。

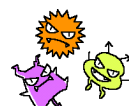
①生レバー・ユッケ・鶏刺身は食べない・食べさせない

②焼肉・バーベキュー等の生焼けは食べない・食べさせない

③生肉用箸と口に運ぶ箸を必ず使い分ける



- 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、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。
- たとえば、新鮮な食肉であっても、食中毒を起こす恐れがあります。
- 生食は、味見程度の少量であっても、食中毒を起こす恐れがあります。



食肉は十分に加熱して食べましょう！

※ハンバーグ等は、中心部までしっかり加熱（75℃、1分間）



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
奈良県食品・生活安全課（0742-27-8681）
または最寄りの保健所へ