

子どもとお年寄りを**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。

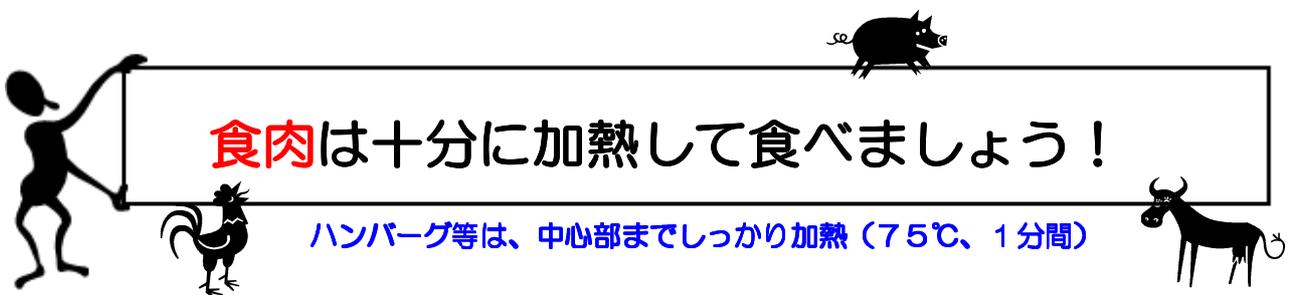
特に、**子どもとお年寄り**は重症化しやすく、危険です。

大切な人を守るために、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。



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