

9月は

食肉衛生月間！

No.R4-06
(R4.9.1 発行)

お肉は、鮮度に関わらず食中毒菌が付いていることがあるため、**加熱が不十分だと食中毒を起こす危険性**があります。

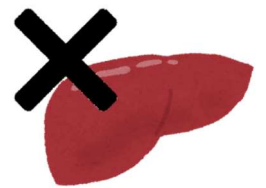
特に、抵抗力の弱い子どもや高齢者の場合は、食中毒を起こすと重症化することがあるので注意が必要です。

お肉を美味しく**安全に食べる**ためにも、お肉を取り扱う際の**ポイントを確認**しましょう。

生食や不十分な加熱は危険です！

牛レバー、豚肉(内臓を含む)

→**生食用の提供・販売**は法律で**禁止**されています。
生食により死に至ることもあり**危険**です。



鶏肉

→未加熱または加熱不十分な鶏肉料理は、カンピロバクター食中毒の**危険性が非常に高い**です。



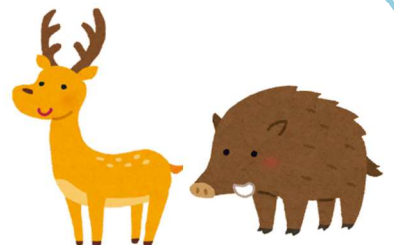
ひき肉を固めたハンバーグ、メンチカツなど

→肉を挽き混ぜ合わせることで、肉の表面に付着していた食中毒菌が**内部に入りこんでいる**可能性があります。



野生鳥獣(ジビエ)肉

→不十分な加熱により、カンピロバクター、サルモネラ、E型肝炎、寄生虫など**様々な食中毒の危険性**があります。



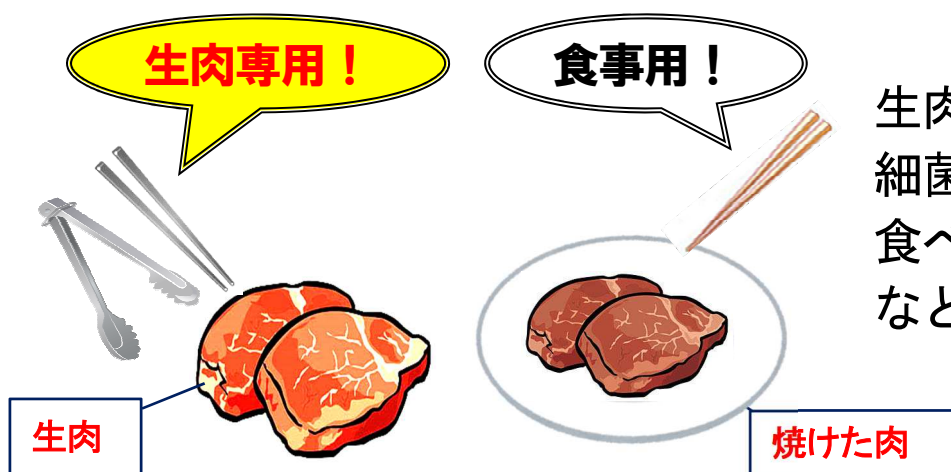
調理時に注意すべきポイント

▶ 中心部まで十分に加熱

腸管出血性大腸菌O157などの細菌やE型肝炎ウイルスは加熱（75℃で1分以上）すると死滅します。肉汁の色や断面の色で、**中心部まで焼けている**ことを確認しましょう。



▶ 生肉と加熱後の肉は器具を使い分けて



生肉をつかんだ器具には細菌が付いています。食べる時は必ず別の箸などを使いましょう。

▶ 生肉を扱った調理器具はよく洗淨・消毒し清潔に



▶ 生肉を触った手は石けんでよく洗う



県では、9月を食肉衛生月間とし、食肉を取り扱う施設への監視指導を行い、食肉の安全確保に努めています。