

9月は 食肉衛生月間

です

No.R3-05
(R3.8.30 発行)

お肉は、良質なタンパク質を多く含み、多くの人に好まれ、日常的に様々な料理に使われる身近な食材です。

しかし、**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妊婦、高齢者の場合は、重症化することがあるので注意が必要です。

お肉を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。



お肉は十分加熱してください！

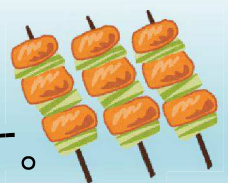
**加熱が重要！
生は危険！**

■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。鮮度に関わらず食中毒菌がいることがあるため、食肉(内臓を含む)の生食は危険です。

■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中心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。

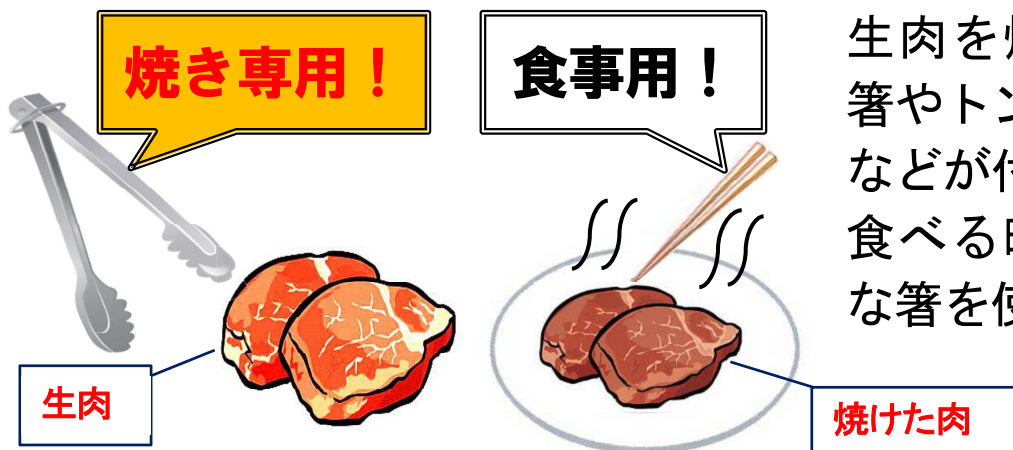
調理時に注意すべきポイント！

👉 中心部まで十分に加熱する。

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。中心部の肉の色の変化で判断しましょう。



👉 生肉をつかんだもので、 焼けた肉をつかまない。



生肉を焼く時に使用した箸やトングに、肉から細菌などが付いてしまうので、食べる時は必ず別の清潔な箸を使いましょう。

👉 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。