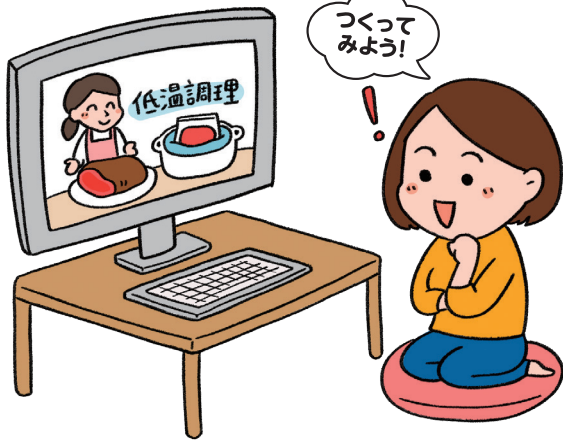


肉の低温調理にご注意を!



肉を生のまま食べることは、とても危険です。



腹痛・おう吐・下痢など様々な症状を呈します!

加熱不十分な肉には危険がたくさん! ～予防方法～

POINT
01

十分に加熱された肉料理を食べる!

中まで十分に加熱すれば安全です! 家庭で低温調理する場合は正確な中心温度計を使用し、肉の中心部が63℃に達してから温度を維持し、30分以上は加熱しましょう。飲食店では十分に加熱された肉料理を注文しましょう。

POINT
02

生肉の汁(ドリップ)も危険!

肉にあるO-157などの食中毒原因菌は、少量でも発症します。包丁やまな板などの調理器具を肉に使用した際は、十分に洗浄・消毒しましょう。

POINT
03

しっかり手洗い!

調理前はもちろん、生肉に触ったら、石けんでしっかり手洗いしましょう。



牛肉

規格基準をクリアしたものについては生で食べることができます。ただし、レバーは生食用としての販売・提供が禁止されています。



鶏肉

独自の加工基準等の目標を定めた生食用食鳥肉の生産はありますが、加熱用の食鳥肉が十分な加熱がされず提供されることにより、飲食店では、食中毒が発生しています。



豚肉

法律で生食用としての販売・提供が禁止されています。

