

お肉は加熱調理して安全に食べましょう!



先日、県外の焼肉チェーン店で「**腸管出血性大腸菌**」による**食中毒**が発生しました。生肉料理を食べた**小児**など4人が**死亡**し、多くの重症者が出ました。

生肉には、新鮮さと関係なく**食中毒菌**が付いている恐れがあります。

子どもなど抵抗力が弱い人は、食中毒になると**重症化**しやすいので、特に注意が必要です!

お肉による食中毒を防ぐポイント

～ 子どもを食中毒から守りましょう ～



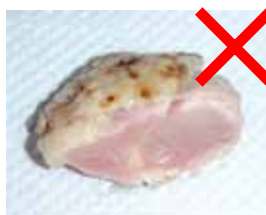
肉を生で食べない、食べさせない

例えば、**牛レバー**の内部には「**カンピロバクター**」という食中毒菌がいることがあり、レバー表面を削り取るだけでは菌を除去できません。



お肉は中心部まで十分に加熱しましょう

中心部を **75・1分**以上加熱することで、腸管出血性大腸菌などは**死滅**します。



焼肉のときは「生肉を触る箸」と「食べる箸」を分けましょう

生肉に触れた箸に菌が付き、その箸を口に運ぶことで食中毒になる恐れがあります。

トングも有効です

