

豚肉や豚レバーは中までしっかり加熱して食べましょう



6月から豚肉を生食用として販売・提供することが禁止されています。



Q) どうして豚肉を生で食べてはいけないの？



A) 食中毒を防ぐためです。

- 豚肉や豚の内臓には**重い食中毒の原因となる寄生虫やE型肝炎ウイルス**などがいることがあります。
- 現在、豚肉や豚の内臓を**安全に生食するための有効な対策がありません。**

【E型肝炎ウイルスとは】

豚、イノシシ、シカなどの動物が持っている、人に感染すると**急性**あるいは**劇症肝炎**を引き起こすことがあります。

よく**加熱**して食べれば**安全**です

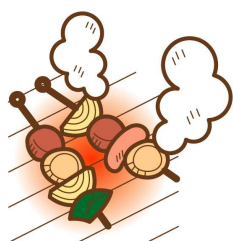
腸管出血性大腸菌食中毒にご注意

夏場は **O157** を初めとする
腸管出血性大腸菌 に感染する
方が全国的に増える季節で
す。今のうちからしっかり予防
しましょう。

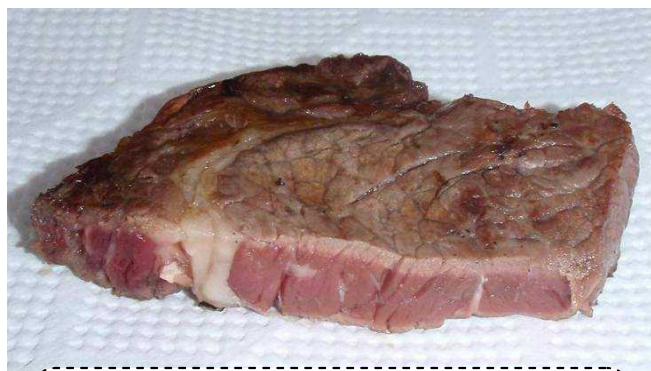


**Q) 腸管出血性大腸菌による食中毒
は、何を食べたらなるの？**

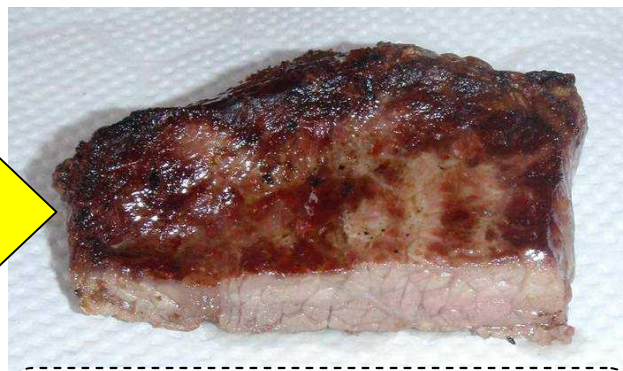
A) 「お肉」と「野菜」が主な原因です。



- 特に多いのは**生肉**と**加熱不足**の肉です。
- お肉は、**中心部まで十分に加熱**すること、野菜は**十分に水洗い**して皮をむく方が安全です。



表面は焼けていますが
内部はまだ「生」です！



内部までよく焼いてから
食べましょう