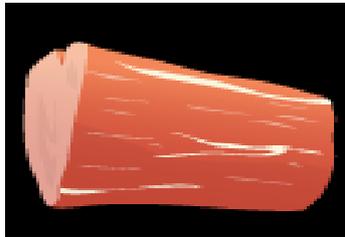


食肉の生食による食中毒に注意しましょう！

今年4月30日に富山県や福井県、横浜市で発生した生牛肉料理のユッケによる食中毒事件で、4名の死者と20名以上の重傷者を発生させる大事件となっています。

食中毒の原因菌として、腸管出血性大腸菌O-157とO-111があげられていますが、生肉の食中毒に係わる菌としては、鶏肉や肝臓（レバー）などの生食によるカンピロバクターの食中毒などもあげられます。



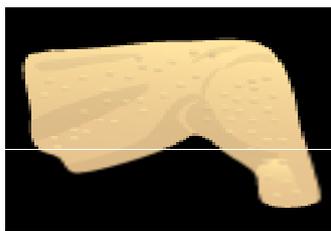
牛肉



レバー

「新鮮だから生でも大丈夫は間違いです！」

「表面を消毒すれば大丈夫では不十分です！」



鶏肉



食肉の生食は控えましょう。

肉やレバーなどに「生食用」の表示がなければ「加熱用」です。牛肉やレバーで生食用のものは出荷実績がなく、流通していません。

肉や内臓（ホルモン）などは、充分加熱して食べましょう。

食べる箸と生肉をつかむ箸（トング）は使い分けましょう。