

気をつけて!

焼肉

お肉(シバー含む)を生で食べたことによる食中毒が全国で多発しています。焼肉店やバーベキューなどでお肉を食べるときには、次のことを守って自分だけでなく家族も食中毒から守りましょう。

もちろん、手洗いなど一般的な食中毒予防も忘れないでください。

- ① お肉を生で食べたり食べさせないこと。
- ② とくに子どもには、生肉を触った箸で食べさせないこと。
- ③ お肉を食べるときには、中心部まで十分に火を通すこと。
- ④ お肉を焼く箸と食べる箸を区別すること。

生(あるいは加熱不足)のお肉を食べていませんか？

① 生食用のお肉の流通は限られています

- ・ 生で食べられるお肉は「生食用」と表示してあるものだけです。

② 食中毒の危険性があります

- ・ カンピロバクターという細菌による食中毒が全国的に多発しています。
カンピロバクター食中毒は、原因の多くが鶏肉の生食と推定されています。
- ・ 厚生労働省の全国調査(H18)によると、腸管出血性大腸菌(0157⁺など)による食中毒の75%が焼肉店を原因施設とする事例で、
原因食品の多くが焼肉、ユッケ、シバー刺しなどでした。
- ・ 子どもや高齢者のほか抵抗力の弱い人は特にかかりやすく、重症化する可能性が高いので要注意です。

