

生のお肉は 取扱い注意!!



生のお肉には食中毒菌が ついてることがあります

生の鶏肉や牛肉、豚肉には、新鮮なものでも、腸管出血性大腸菌（O157、O111等）やカンピロバクターなどの食中毒菌がついていることがあります。

これらの菌は少量でも食中毒を起こし、症状が重篤化すると、死に至ることもあります。

また、豚肉や豚レバーを、生や加熱不十分なまま食べると、E型肝炎ウイルスに感染することがあります。



生食用食肉に ついて

生食用食肉は、成分規格が定められており、ユッケ、牛タタキ、牛刺し、タルタルステーキなどは、加工、調理基準を満たさないとお店で提供することはできません。また、牛レバーは生食用で提供することはできません。

お肉が原因となる食中毒を防ぐために

食中毒を防ぐには、**食肉の生食メニューを控える**、食肉の**加熱は中心部まで十分に行う**ことはもちろんですが

- 生肉を扱う箸など調理器具を使い分ける
- 取り扱った調理器具は十分に洗浄・殺菌を行う
- 触った手は十分に洗う
- 生で提供する野菜などと分けて保存する

など、生肉についている菌が他の食品を汚染しないよう注意してください。



岡山県マスコット 「ももっち」と「うらっち」