

ご注意ください！

お肉の生食・加熱不足による 食中毒



梅雨の時期から夏にかけては、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発となるため、食中毒が発生しやすい季節です。

特に、カンピロバクター食中毒は県内で最も多く発生しています。原因として、適切に処理されていない食肉等の生食や、加熱が不十分な食肉の喫食などが推定されています。

お肉は取扱いに注意し、中心部までしっかり加熱しましょう。

牛肉・豚肉



！牛のレバーや、豚肉、豚の内臓は**すべて加熱用**です。

！牛のレバーを生で食べると、**腸管出血性大腸菌**や**カンピロバクター**等による食中毒のリスクがあります。

！豚肉や豚の内臓を生で食べると、**E型肝炎ウイルス**や**カンピロバクター**等による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫による感染も知られています。

鶏肉



！鶏肉を生または加熱不十分な状態で食べると、**カンピロバクター**等による食中毒のリスクがあります。

！市販の鶏肉から、高い割合で**カンピロバクター**が検出されています。



検出率 20～100%
(過去の厚生労働科学研究の結果より)

シカ・イノシシ等の野生鳥獣肉（ジビエ）

！生または加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシ肉を食べると、**E型肝炎ウイルス**や**腸管出血性大腸菌**等による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫による感染のリスクも知られています。

★「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が策定されています。野生鳥獣肉を取扱う際には、このガイドラインに従って衛生的な処理を行ってください。

★ガイドラインはこちらに公開されています。（厚生労働省 HP より）

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzanbu/GLhonbun_1.pdf



乳幼児や高齢者は特に危険！！

食中毒になると、特に乳幼児や高齢者は重症化しやすく、時には死に至ることもあります。

乳幼児や高齢者など抵抗力の弱い方は、生または加熱不十分なお肉を食べない、食べさせないようにしましょう。

★お肉を調理する際には、**中心部まで十分に加熱**（中心部の温度 75℃以上で1分間以上）しましょう。

★「新鮮＝安全」ということはありません。

★生肉に触れた手や調理器具等で、調理済みの食品に触れないように注意しましょう。

★広島県HPもご覧ください。（トップページ>分類でさがす>くらし・環境>食の安全・安心>食中毒）

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/life/1/7/19/>