

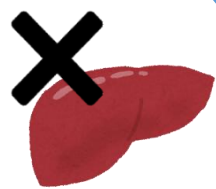
食肉の衛生管理に 注意しましょう

お肉は、鮮度にかかわらず**食中毒の原因となる菌**がついていることがあります。お肉をおいしく**安全に食べる**ためにも、お肉を取り扱う際の**ポイントを確認**しましょう。

▶▶ お肉の注意ポイント

牛レバー、豚肉（内臓を含む）

→**生食用の提供・販売は法律で禁止**されています。
どんなに新鮮でも生食は危険です。



鶏肉

→未加熱または加熱不十分な鶏肉料理が、
カンピロバクター食中毒の主な原因となっています。



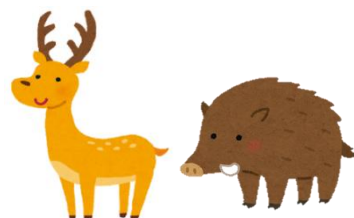
ひき肉（ハンバーグ、メンチカツなど）

→肉を挽き混ぜ合わせることで、肉の表面に
付着していた**菌が内部に入り込む**可能性があります。



野生鳥獣（ジビエ）肉

→腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、
サルモネラ、E型肝炎、寄生虫など
様々な食中毒のリスクがあります。



調理の注意ポイント



(政府広報より抜粋)

菌をつけない＝しっかり洗う

生の肉や魚、卵などの食材を扱う前後は
手を洗い、まな板などの器具も
使用の都度**清潔**にしましょう。
また、生肉とその他の食材は
器具を使い分けましょう。



(政府広報より抜粋)

菌を増やさない＝低温で保存

食べ物に付着した細菌を増やさないために
低温で保存しましょう。冷蔵庫を過信せず、
早めに食べましょう。



(政府広報より抜粋)

菌をやっつける＝しっかり加熱

腸管出血性大腸菌0157などの細菌やE型
肝炎ウイルスは加熱によって死滅します。
食品の**中心部まで**75℃で1分以上しっか
り加熱しましょう。

山形県では9月を**食肉衛生月間**とし、
食肉を取り扱う施設への監視指導を行い、
食肉の安全確保に努めています。