

## 食肉による食中毒を防ぐポイント

- ・ 生のお肉は食べない、注文しない

生食用牛肉(ユッケ、牛刺し、牛タタキなど)は、基準を満たしたものの以外の販売・提供はできません。市内で基準を満たしている生食用食肉取扱施設は市ホームページに掲載しています。ただし、子どもや高齢者、体の弱い方は菌に対する抵抗力が低いので、基準を満たしている牛肉を含め、鶏刺しや生センマイなどお肉を生で食べることは控えましょう。

- ・ お肉は中まで火をとおす

牛・豚レバーや豚肉は、中心部まで十分に加熱することが義務付けられています。牛を含めた獣畜及び家きんの内臓について食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため、赤い部分がなくなるまでしっかり焼きましょう。75℃で1分加熱すれば、食中毒を起こす菌は殺菌できます。

- ・ トングを正しく使用する

お肉を網や鉄板に乗せるときはトング、片面焼いた肉を裏返すときにもトングを使い、両面焼いた後の取り分けは箸で行うといった正しいトングと箸の使い分けをしましょう。また、焼けた肉と生肉を重ねないようにしましょう。