

# 食肉による 食中毒予防の ポイント



腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ、カンピロバクターによる食中毒は、少しの菌で発症するといわれ、生レバーやユッケ、鳥刺しなどの生肉や加熱不十分な食肉を食べることなどが原因として知られています。

食肉による食中毒を防ぐために、以下の点に特に注意してください。

**利用者の皆さんへのお願い！！**

**特に、子どもや高齢者は、生レバーやユッケ、鳥刺しなど食肉を生食で食べることはやめましょう。**

生レバーやユッケ、鳥刺しなどの生肉や加熱不十分な食肉が食中毒の原因となることがあります。腸管出血性大腸菌O157等が付着した生肉を食べて発症した場合、乳幼児や高齢者など抵抗力が弱い人では、重症となることがあります。

**お肉を焼くときは、十分に加熱してください。**

そして、肉を焼くときは専用の箸を使いましょう。食事に使っている箸と混用すると、生肉の肉汁等により細菌汚染されてしまうからです。



== 問い合わせ先 ==

金沢市保健所 衛生指導課  
234 - 5112