

会食シーズンの注意事項！

生・加熱不十分な肉には 食中毒の危険性があります！！

これらのメニューに注意しましょう

とり刺し



レバ刺し



生肉に潜む代表的な食中毒菌について

(代表的な食中毒について、関連するお肉の種類や症状を記載します)

・カンピロバクター

(R6年 全国で208件(患者1,199人)の食中毒が発生)

原因食品として、鶏肉に関連することが多いです。症状として、下痢やおう吐、発熱等があり、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することがあります。

・腸管出血性大腸菌(例：O157)

(R6年 全国で16件(患者124人)の食中毒が発生)

原因食品として、牛肉に関連することが多いです。症状として、激しい腹痛や血便やおう吐等があります。重症化すると、溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症し、死に至ることがあります。

肉による食中毒を防ぐために

1 生・加熱不十分な状態での喫食は避けましょう

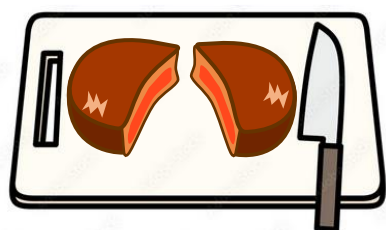
生・加熱不十分な食肉には、食中毒になる細菌等が存在する可能性があります。

食肉を十分加熱せずに食べるのは危険なので、避けましょう。

2 調理の際は、 中心部の色が変わるまで加熱しましょう

中心部の色で、十分に加熱された判断ができます。

中心部が確認しにくいメニューでは、
断面を見て、中心部の色を確認しましょう。



中心部の色が
変わってなければ
再度、加熱する



保健所からのお知らせ

「保健所メール」を配信しています

月に一回、健康管理や感染症の
情報をあなたのメールアドレス
にお届けします。



二次元コードが読み取れない場合は、以下のリンク先を参照してください。

[「http://hokenjyo.city.ota.tokyo.jp」](http://hokenjyo.city.ota.tokyo.jp)

手洗い実験キットの貸出しをしています

普段の手洗いが正しくできて
いるか確認してみませんか？



二次元コードが読み取れない場合は、以下のリンク先を参照してください。

[「https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisei/shokuhin/ippan/tearai-kit.html」](https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisei/shokuhin/ippan/tearai-kit.html)

大田区保健所 生活衛生課 食品衛生担当 TEL03 (5764) 0697 fax03 (5764) 0711