

# 肉の生食は あなたにとって 食中毒の危険性を 高めます。

2012年7月1日から牛のレバーを生食用として販売・提供することが禁止されています。

生の肉には食中毒原因菌(腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなど)が付いていることがあり、肉を生や加熱不十分な状態で食べると食中毒になることがあります。  
肉の生食は避け、十分に加熱してお召し上がりください。

2011年10月1日から、生食用食肉(牛肉)の新たな基準が設定され、これらの基準に適合しない生食用の牛肉は、提供及び販売することはできません。

また、基準に適合した肉でも、生食のリスクはゼロではありません。



特に、小さいお子様、ご高齢の方、抵抗力の弱い方、妊婦の方は食中毒の症状が重症化し、場合によっては死に至ることもあります。



## 肉を調理したり、食べたりするときの注意点は？

- 肉は十分に加熱してから食べましょう。(中心温度75℃で1分間以上)
- 焼く箸と食べる箸は別にしましょう。
- 肉の調理に使った器具は、しっかり洗浄・消毒しましょう。
- 肉にさわった後は、石けん等を使って丁寧に手を洗きましょう。

「新鮮な肉なら生で食べても大丈夫」は間違いです

福山市保健所生活衛生課 電話(084)928-1165  
福山食品衛生協会 電話(084)923-8356