

# キッチンでできる 生肉の安全対策！！



生肉には、「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌」といった食中毒の原因となる菌が付着していることがあります。これらの菌には少量でも発症する強い感染力があります。  
食中毒菌の中には、下痢や嘔吐等の消化器症状のほか、手足の麻痺等の神経症状を起こすものもあるため注意が必要です。

## どのようなことに気を付ければいいのか？

### 調理の順番に注意

他の食品に菌の汚染を広げないように、生肉は最後に調理しましょう。



### 調理器具の使い分け

焼きあがった肉を、皿に取り分ける時や食べる時は、生肉に触れた箸とは別の箸を使いましょう。

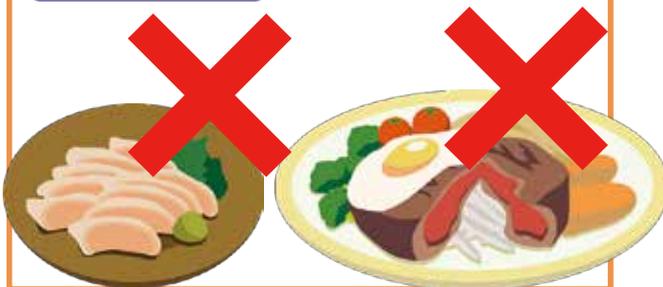


### しっかりと加熱

肉の中心部の色が変わるまで十分に加熱しましょう。

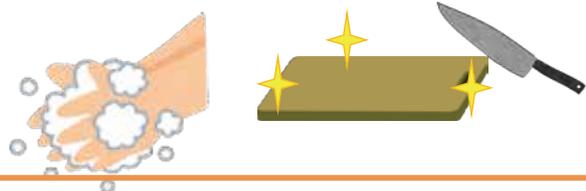
生焼けNG

中心までよく焼く



### 丁寧な手洗い 調理器具の洗浄・消毒

手は、石けんを十分に泡立てて丁寧に洗い、流水でよく流しましょう。調理器具は、中性洗剤でよく洗い、熱湯や次亜塩素酸ナトリウム等で消毒し、乾燥させましょう。



【この記事に関するお問合せ】生活環境安全課 食品衛生第一・第二担当

