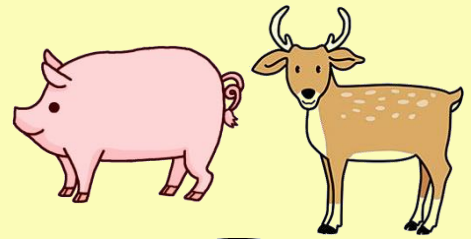


ご注意ください！

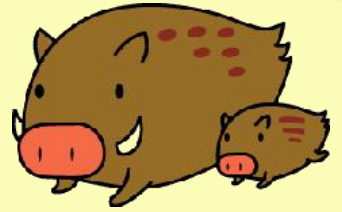
# お肉の生食・加熱不足による食中毒

「新鮮だから生でも安全」は間違いです！

ブタやイノシシ、シカ等は、食中毒の原因となるE型肝炎ウイルスなどの病原微生物や、寄生虫を保有している可能性があります。



これらは筋肉の内部にもいる場合がありますので、新鮮な肉であっても生食はしないようにしてください。



子供・妊婦・お年寄りは特に注意が必要

生肉を食べると、大人も子供も食中毒になる可能性があります。とりわけ、抵抗力の弱い子供や妊婦、高齢者等は重症化しやすく、後遺症が残ることもあります。



# 適切に調理しましょう

肉は、細菌の増殖を防ぐため、**10℃以下で保存**するよう努めましょう。

肉は**中心部までしっかり加熱**しましょう。また、生肉に触れた野菜なども、十分に加熱して食べましょう。

生肉に触った後は、石けんを使って丁寧に**手洗い**をしましょう。

生肉を調理した器具類は、**調理済みの食品に触れない**ようにし、使用後は**洗浄・消毒**を行いましょう。



食中毒予防の三原則をしっかり守り、安全においしく食べましょう

