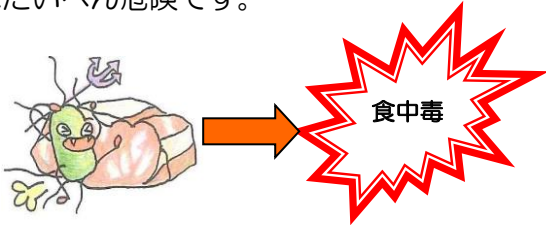


魚とは違う！ 食中毒のメカニズム

肉は魚と違い、刺身で食べられるかどうかを『鮮度』では判断できません。食中毒のメカニズムを比較してみましょう。

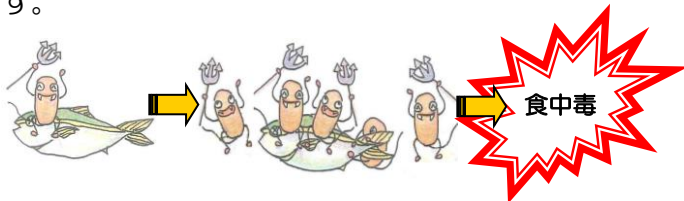
肉は、新鮮でも要注意！

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌は、鶏や牛の腸内に、もともといるため、食肉として処理するときに鶏肉や牛肉の表面に付くことがあります。少しでも付いていれば食中毒を起こすため、新鮮な肉であっても、生で食べることはたいへん危険です。



魚の刺身は、新鮮さが命！

水揚げされたばかりの魚には、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌は付いていませんが、腸炎ピブリオなどの菌が付いていることがあります。この菌は大量に増えることで食中毒を起こすため、魚を生で食べるには、鮮度が肝心です。



問い合わせ先

【神奈川県】

平塚保健福祉事務所	0463-32-0130
同 秦野センター	0463-82-1428
鎌倉保健福祉事務所	0467-24-3900
同 三崎センター	046-882-6811
小田原保健福祉事務所	0465-32-8000
同 足柄上センター	0465-83-5111
厚木保健福祉事務所	046-224-1111
同 大和センター	046-261-2948

【保健所設置市】

相模原市保健所 (食品衛生班)	042-769-9234
(津久井班)	042-780-1413
横須賀市保健所	046-824-2191
藤沢市保健所	0466-50-3594
茅ヶ崎市保健所	0467-85-1171

★「お肉の生食やめようプロジェクト」発信中！



← こちらを読み込み

★厚生労働省のホームページはこちら…

厚生労働省 お肉はよく焼いて ← こちらで検索

ちょっと待って！
鶏肉、レバーを
生で食べないで！！



カンピロバクターや
腸管出血性大腸菌など
の食中毒にご注意！



神奈川県健康医療局生活衛生部
公益社団法人神奈川県食品衛生協会

このような食べ方が原因

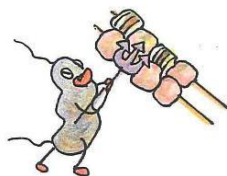
その1 生のまま食べる

例) 鶏肉、レバーの刺身など

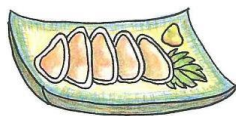


その2 半生で食べる

例) 半生のレバー串焼き・焼鳥
鶏わさ・鶏たたきなど(湯引きやあぶり)



半生の焼鳥



鶏わさ・鶏たたき

このような食中毒症状

～A子さんの体験談から～

友人と一緒に鶏刺しを食べた2日後・・・
頭痛と39℃の発熱があり、風邪かなと思っていたら、その後関節痛と激しい下痢。病院へ行ったところ、検便でカンピロバクターという菌が見つかりました。お医者さんに「2～3日前に生のお肉を食べていませんか？」と聞かれたけど、もしかしてあの時の鶏刺しが原因？



食中毒を予防するには

Point1 生では食べない

「新鮮だから安全」という認識は間違いです。鶏肉、レバーなどを生で食べないようにしてください。

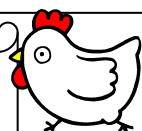
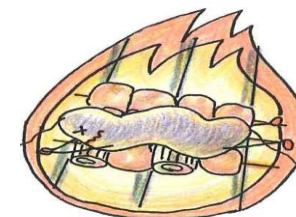
新鮮であっても、食中毒は起こります。



Point2 表面だけの加熱は×

鶏肉についている菌は、肉の表面をあぶったり、湯引きしただけでは完全に死滅しません。

また、レバーは内部まで菌が入り込んでいますので、中心部まで十分加熱しましょう。



☆牛レバー、豚肉(レバーなどの内臓を含むすべて)を生食用として販売・提供することは禁止されています。
☆ユッケ、牛刺し、牛たたきなどの牛肉生食メニューは、国の基準に合ったものでなければ提供できません。
☆鶏肉や豚肉、牛の内臓(レバー、ハツ、センマイなど)は、全て加熱して食べる必要があります。
生又は半生で食べることは、食中毒のおそれがありたいへん危険です。

