

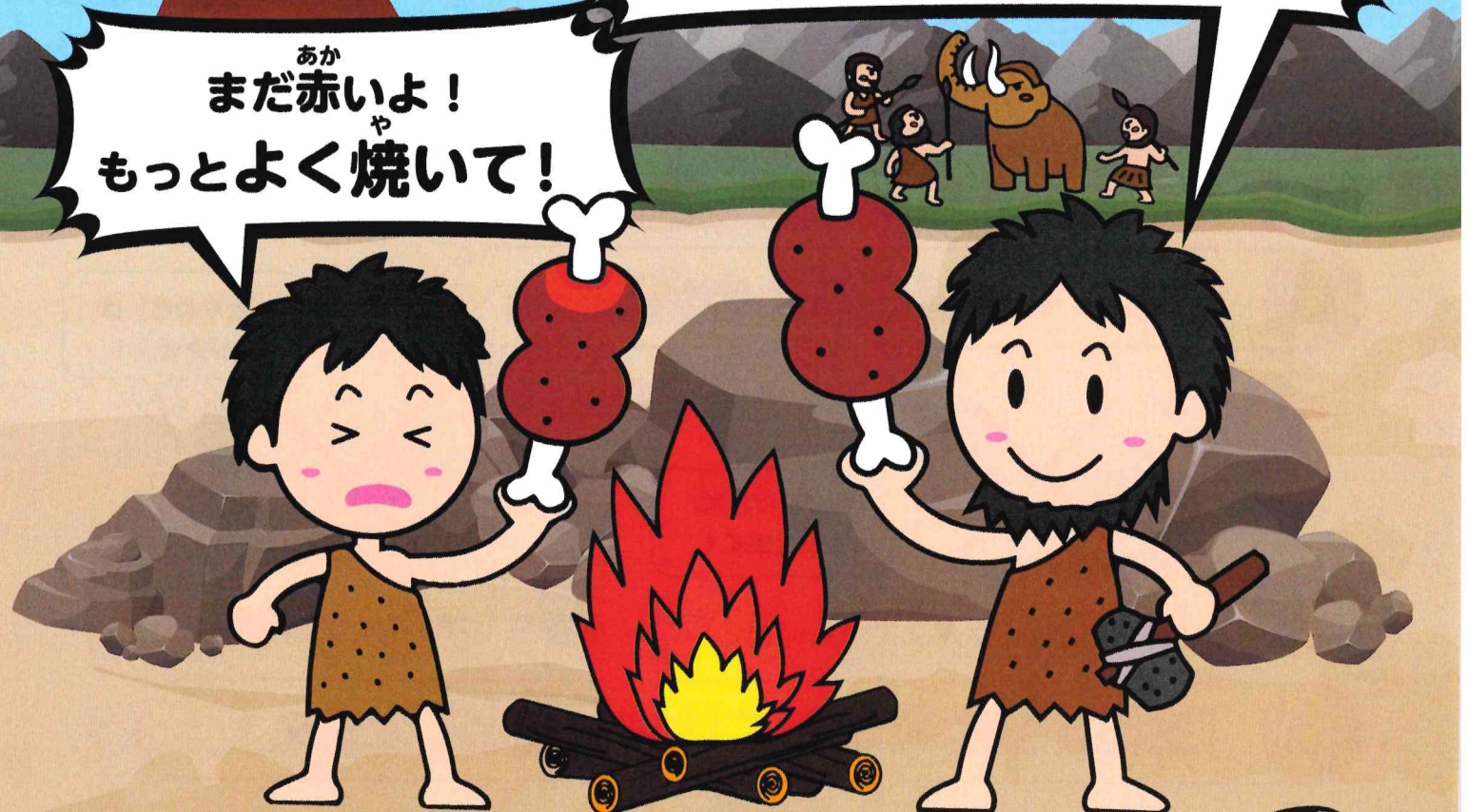
～ おおたくほけんじょ にく しょくちゅうどくよぼう たいせつ し 大田区保健所から「お肉の食中毒予防について」大切なお知らせです ～

き
なにか
をつけて!!

中まで焼けていないあかいお肉は おなかをこわすから食べないで!

にく なか や
肉は中までよく焼くんだよ!
なまにく た なか こわ
生肉を食べるとお腹を壊すよ!

あか
まだ赤いよ!
もっとよく焼いて!



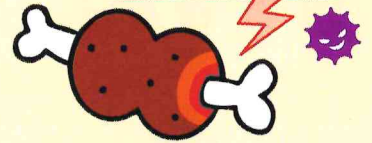
おおむかし にんげん にく や あんぜん た
大昔、人間は、肉を焼くと安全に食べられることを
はっけん あつ ひ しょくちゅうどくきん
発見しました。熱い火が食中毒菌をやっつけるので、
しょくちゅうどく ふせ
食中毒を防ぐことができるようになったのです。

くわ ちら
詳しくは裏へ...

生肉・加熱不十分なお肉には 細菌・ウイルスがいて危険です！

生肉には、食中毒を起こす細菌やウイルスが潜んでいます。お肉は加熱して食べれば安全においしく食べることができますが、たとえ新鮮であっても、生やよく焼いていないお肉を食べることは、食中毒の危険を伴います。

赤い部分は
まだ菌がいるぞ～



食中毒の症状は、
下痢やおう吐だけではありません。
腎不全、脳症、肝炎等重症化して
命に関わることも！

特に子どもは食中毒にかかると
重症化しやすく危険です！



安全なお肉を食べるには

！ 中心まで加熱された肉料理を！

料理のときは



中が赤ければ、
もっと焼く！



POINT!! 中心部の色が変わるまで十分加熱！

外食のときは



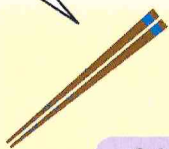
「とりわさ」は
選びません！



POINT!! 生っぽい肉料理は選ばない！

！ 「生肉が触れた場所には食中毒菌」と思え！

食べるときは
箸で！



食中毒菌が
器具につきます



POINT!! 器具は使い分け

生肉は
専用の器具で！



生肉



生肉には
食中毒菌がいます

食中毒菌が包丁・
まな板につきます



POINT!! 生肉に触れた手指・器具は
よく洗浄・消毒

