

お肉にはしっかり火をとおしましょう！



～お肉の生食は危険です！！～



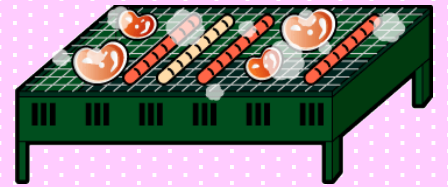
ユッケやレバ刺し（生のレバー）、たたきなどの生の肉を食べると、おなかが痛くなったり、下痢をしたり、吐いたり、熱が出たりすることがあります。これは生のお肉についたばい菌が原因です。このばい菌は熱に弱いので、十分に焼いたり煮たりすれば死んでしまいます。だから、お肉にはしっかり火をとおして食べましょう。

おうちではこんなことに気をつけよう

（おうちの人と一緒に読んでください）

1 お肉を生で食べることは避けましょう

「新鮮だから大丈夫」は間違いです！！
特に小さいお子さんやお年寄りの方が肉を生で食べることは絶対に避けてください。また、生焼けの肉でも食中毒の原因になることがあるので、十分に火がとおっているか確認してください。



2 お肉を焼く箸と食べる箸はわけましょう

焼く前の肉に触れた箸は食中毒の原因となる細菌がついている可能性があります。肉を焼く箸と食べる箸はわけてください。

3 生肉に使った調理器具は十分に洗いましょう

生のお肉に触れたまな板や包丁には細菌がついている可能性があります。よく洗ってしっかり消毒するようにしましょう。