

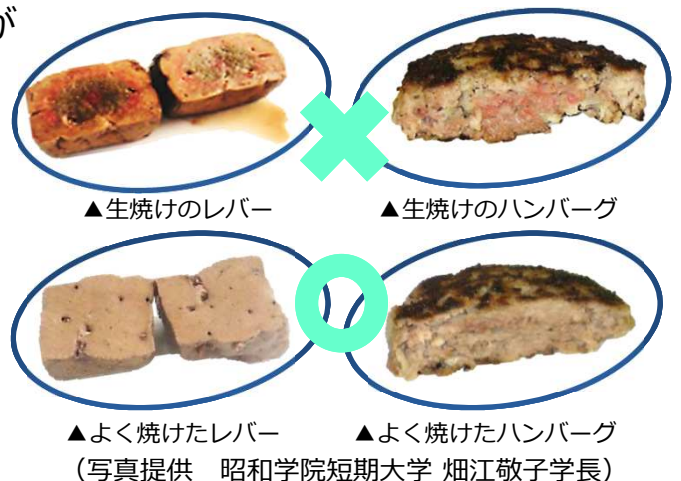
豚肉や豚レバーを

生で食べないで！

豚肉や豚レバーを生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあり、重篤な肝障害を起こす可能性もあります。
また、サルモネラ属菌やカンピロバクター・ジェジュニ/コリなどの細菌による食中毒のリスクや寄生虫の感染事例もあります。

調理するときは、しっかり加熱して！

- ◇生肉や内臓（レバーなど）は中心部の赤味がなくなるまで加熱しなければ食中毒の原因となる病原体は死滅しません。（写真上段）
- ◇ハンバーグ・つくねなど、挽肉料理は、中心部まで十分に火が通り、肉汁が透明になって中心部の色が変わるまで加熱すれば食中毒の原因となる病原体は死滅します。（写真下段）
- ◇飲食店やバーベキューなどで、自分で肉を焼きながら食べる場合も、十分に加熱しないと危険です。



調理するときは気をつけて！

- ◇生肉・内臓が触れたところには菌が付く可能性があります。
- ◇専用のトングや箸、皿を使い、焼き上がった肉や野菜など直接口に入れるものに触れないよう気をつけましょう。
- ◇生肉に触ったら、よく手を洗いましょう。
- ◇生肉に触れた包丁や、まな板などもよく洗いましょう。

イノシシやシカなどの野生鳥獣の肉・内臓も生で食べないで！

イノシシやシカなどの肉や内臓を生で食べた方がE型肝炎ウイルスに感染し、死亡した事例や重篤な症状を示した事例が報告されています。

野生鳥獣はどのような病原体を保有しているかわからないことから、地域によらず、生で食べるのは危険です。

詳しくは、厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」をご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

肉の食中毒 厚生労働省 検索