

あっ!しっかり焼いた?

お肉は生で食べないで!

新鮮だから生でも
食べられるよ!

→ **間違いです!!**

どんなに新鮮なお肉でも、
生や半生で食べると食中毒に
なる危険があります。

表面だけあぶって
食べようね!

→ **表面だけでは
不十分です!!**

食中毒菌はお肉やレバーの
内部まで入り込んでいること
があります。



わたしにもちょうだい!

→ **危険です!!**

子どもや高齢者が生肉を食べるのは、特に危険です。

生食用の牛肉(内臓を除く。)について

平成23年10月1日から、食品衛生法に基づく基準が定められ、これらの基準に適合しない場合は、生食用食肉として販売等ができなくなりました。

また、基準に適合していても、食肉の生食は食中毒のリスクがあることから、子ども・高齢者など抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えましょう。

食中毒予防のポイントは?

- ・お肉は 中の色が変わるまで(中心部で75℃以上1分間以上)十分に加熱しましょう!
- ・焼き肉では 自分の箸で生肉をとらない(専用のトングなどを使いましょう)

【お問い合わせ先】(例) 北海道 保健福祉部 健康安全局食品安全グループ
〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目
電話 011-204-5261(直通)・FAX 011-232-2013