



ダメ!!絶対!!

豚肉や豚レバーの生食



平成27年6月から、豚の肉や内臓（レバーなど）を生食用として販売・提供することを禁止しています。

豚肉や豚レバーを生で食べる  
ことにより起こりうるリスク

E型肝炎ウイルスの感染

寄生虫の感染

カンピロバクターによる食中毒

サルモネラによる食中毒



豚のレバーは、加熱して食べましょう。

飲食店では、生食用として提供しないでください。

# 調理する時の注意点

- ・生肉や内臓は中心部の赤色がなくなるまで加熱して下さい。

→加熱しないと、食中毒の原因となる病原体は死にません。



- 加熱の目安は、肉の内部の温度が75度で1分間加熱することです。  
例えばハンバーグなら、竹串を刺してみて肉汁が透明になり、中の赤色がなくなった状態になれば加熱は十分です。
- ノロウイルスの場合、目安は、肉の内部の温度が85～90度で90秒間加熱。

- ・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。



- 専用のトングや菜箸、お皿を使用し、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心掛けましょう。
- 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。

## 肉の調理に関わらず手洗いの徹底が食中毒予防の基本です

- ①手のひらを合せてよく洗う
- ②手の甲を伸ばすように洗う
- ③指先・爪の間をよく洗う
- ④指の間を十分に洗う
- ⑤親指と手のひらをねじり洗いする
- ⑥手首を洗う
- ⑦洗剤をよく洗い流す
- ⑧以上の作業を2回繰り返す
- ⑨水道の栓を止める時は、手首か肘で止める・ペーパータオルを使用して止める

牛や豚だけでなく猪や鹿などの動物でも、  
肉や内臓を生食することにより  
食中毒が発生する危険があります。

参考資料：農林水産省HP、厚生労働省HP

\*\*\*\*\*お知らせ\*\*\*\*\*

～働く女性のための休日がん検診を実施します！～

- 日時 8月29日(土) 13:15～14:15  
場所 福井県丹南健康福祉センター 武生庁舎  
越前市文京2丁目13-39  
検診内容 子宮頸がん・乳がん(定員40名)  
申込期限 8月17日(月)(定員に満たない場合は延長)  
問い合わせ先 福井県丹南健康福祉センター 武生福祉保健部 健康増進課  
TEL:0778-22-4135 FAX:0778-22-5660

