

お肉はよく火を通して食べましょう ～肉の生食は危険です～

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などの細菌は、家畜の腸にいる細菌なので、肉に付着する菌をゼロにすることは非常に困難です。また、重い肝炎を引き起こすおそれのあるE型肝炎ウイルスは、豚のレバーや肉の内部からも検出されることもあります。

ただ、これらの細菌などは熱に弱いため、十分加熱して食べれば、食中毒にはなりません。

近年、増えている食中毒は、刺身や生レバーなどのように肉等を生で食べたり、加熱が不十分な肉料理を食べたりすることによって発生しています。また、手指やまな板を通して細菌などが付着した野菜などを生で食べたり、細菌などで汚染された飲料水を飲んだりして、食中毒が発生しているケースもあります。



資料：政府広報オンライン

食肉情報等普及・啓発事業/公益社団法人日本食肉協議会助成