

知っておきたい！

鶏肉とひき肉に潜む食中毒菌

鶏肉の食中毒菌

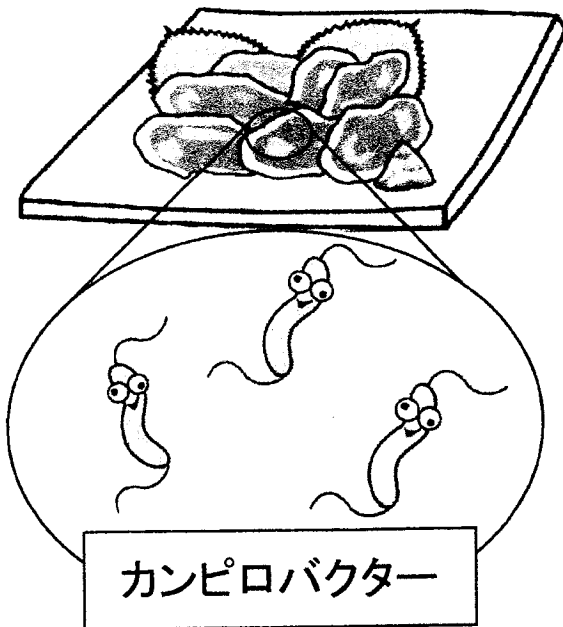
生の鶏肉から高い割合で検出される

ひき肉の食中毒菌

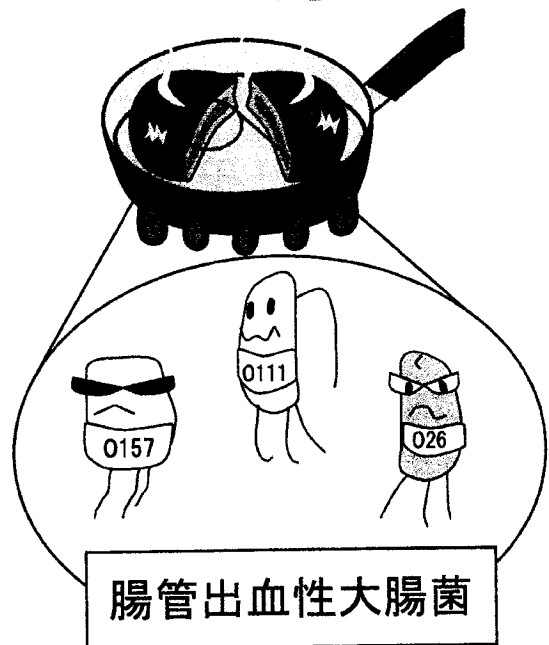
食中毒菌が内部まで練りこまれている

これらのお肉には、食中毒菌が高い確率で潜んでいます。
しかし、多くの食中毒菌は食品中に潜んでいても、
見た目やにおいに変化がありません。

「新鮮な鶏たたき」でも



「中心部まで火が通ってない
ハンバーグ」だと



新鮮でも、目や鼻で変化が分からなくても、
食中毒菌は高い確率で潜んでいます。
確実な対策で美味しく安全に食べましょう！

対策は裏面へ

安全に食べるために

■ 生又は加熱不十分な状態では食べない

避けたい
生又は加熱不十分な
メニュー

- ・レアハンバーグ
- ・生つくね
- ・とり刺し
- ・レバ刺し
- ・とりわさ
- ・鶏たたき

※ 上記以外でも
明らかに生又は加熱不十分な状態であれば、避けましょう

■ 中心部の色が変わるまで加熱する

中心部の色が変わることで、加熱できた判断となります。

中心部が確認しにくいメニューでは、
断面を見て、中心部の色が変わっているか確認しましょう。

中心部の色が
変わってなければ

再度、加熱する

保健所からのお知らせ

「保健所メール」を配信しています
月に一回、健康管理や感染症の
情報をあなたのメールアドレス
にお届けします。



二次元コードが読み取れない場合は、以下のリンク先を参照してください。
[<http://hokenjyo.city.ota.tokyo.jp>]

手洗い実験キットの貸出しをしています
普段の手洗いが正しくできて
いるか確認してみませんか？



二次元コードが読み取れない場合は、以下のリンク先を参照してください。
[<https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisel/shokuhin/ippan/tearai-kit.html>]

大田区保健所 生活衛生課 食品衛生担当 ☎03 (5764) 0697 FAX 03 (5764) 0711