

# 食のかわら版

発行者 葛飾区保健所生活衛生課 食品衛生担当係(食の安全安心推進会議事務局)

発行日 平成27年8月18日

問い合わせ 3602-1242

## 肉はしっかり焼いて食べましょう!

牛、豚、鶏などの腸内には、食中毒の原因になる腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌属、カンピロバクターなどの食中毒菌が存在し、解体する過程で肉やレバーに付着する可能性があります。そのため、生やよく焼けていない肉を食べると、食中毒になることがあります。

また、豚やイノシシはE型肝炎ウイルスに感染していることがあり、生で食べると人にも感染し、肝炎を発症し重症化することがあります。

さらに、寄生虫の危険性もあり、食肉の内部まで加熱することが必要です。

★平成27年6月12日から、豚の肉や内臓(レバーなど)を生食用として販売・提供することが禁止されました。



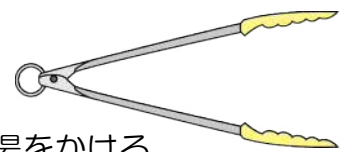
### ☆調理する時はしっかり加熱して

- 生肉や内臓(レバーなど)は**中心部の赤みがなくなるまで加熱しましょう**。ハンバーグ、つくねなどのひき肉料理は、肉汁が透明になり中心部の色が変わるまで、十分に火を通しましょう。
- 焼肉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、加熱むらが出来やすいので、よく火を通すようにしましょう。



### ☆調理する時は気をつけて!

- 焼肉やバーベキューなどで生肉を焼くときは、**専用の tong や箸、皿を使い、焼きあがった肉や生野菜などを食べるときに使う箸とは、別にしましょう**。
- 生肉に触ったら、よく手を洗いましょう。
- 生肉を切るのに使った包丁やまな板などは、よく洗ったあと、熱湯をかけるなどして殺菌しましょう。



### ☆ジビエも気をつけて



- **ジビエ**とは、シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のことです。
- 生または加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシ肉を食べると、E型肝炎や腸管出血性大腸菌による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られています。
- ジビエは中心部まで火が通るようしっかり加熱して食べましょう。また、接触した器具の消毒など、取扱いには十分に注意してください。

# 平成 26 年病因物質別食中毒発生状況（東京都）

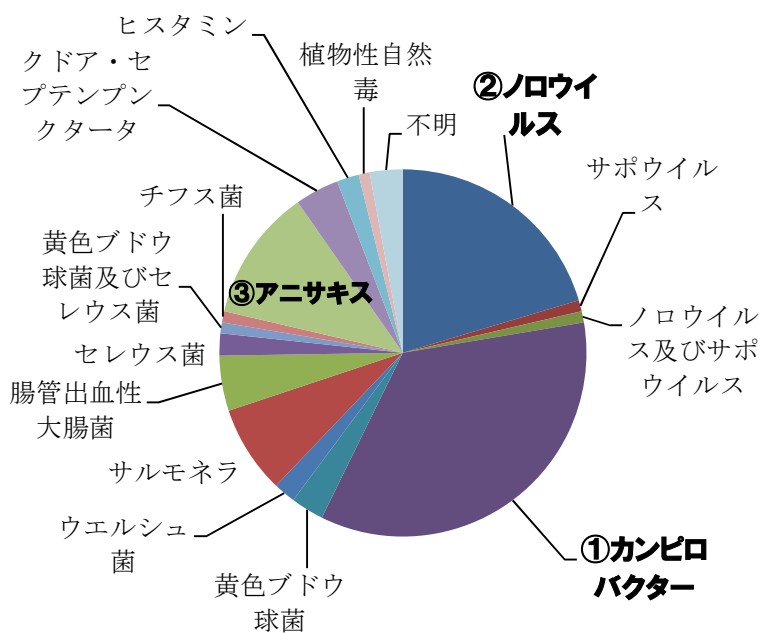
平成 26 年の食中毒の発生件数は 103 件、患者数は 1096 人でした。

**1 位**はカンピロバクター（細菌）による食中毒で発生件数 36 件、患者数は 211 人でした。肉の生食または加熱不足が原因です。

**2 位**はノロウイルスによる食中毒で発生件数 21 件、患者数 577 人です。牡蠣の生食、または調理従事者の手洗い不足が原因です。

**3 位**はアニサキスによる食中毒で発生件数 12 件、患者数 12 人です。サバなどにいる寄生虫が原因です。

平成 27 年 7 月末現在で、発生件数 102 件、患者数 1686 人と増加しており、すでに昨年 1 年間と同じ位になっています。



## 知って見よう！キノコのこと

教室で実物を観察します！！



きのこについてどんなイメージをもっていますか？

キノコは種類が多く、姿形もさまざまです。代表的な毒キノコなどの画像とともに、見分け方のポイントなど、キノコについて見識のある講師が基本からやさしく解説します。また実際にキノコを観察し、正しい知識を身に付けましょう！！

**【日時・会場】** 9月28日(月) 午後2時～4時

葛飾区保健所 3階大ホール

(葛飾区青戸4-15-14 健康プラザかつしか内)

無料です

**【内容・講師】** 「キノコの見分け方と毒キノコ」

東京都福祉保健局健康安全部食品監視課 監視計画係長

中島英雄 先生

**【申込・問い合わせ先】**

8月27日(木)以降に電話で下記までお申込み下さい (定員 100名先着順)

葛飾区保健所生活衛生課食品衛生担当係 電話 03(3602)1242