

バーベキューや焼き肉による食中毒を防ぐために

新緑の候、戸外でバーベキューや焼き肉をする機会が増える季節。
食中毒をおこすことのないように、次のことに十分注意して楽しんでください。

まず大切なことは、

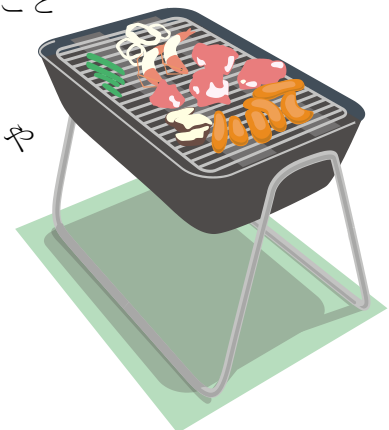
- 生肉には食中毒を起こす細菌*が付いている可能性があること
- でも、よく焼けば細菌は死滅するので安全であること

をよく知っていただくことです。

※過去の食中毒で食肉が原因となったものには、腸管出血性大腸菌（O-157、O-111）、カンピロバクター、サルモネラなどがあります。

<以下の点にご注意ください>

- 1 食肉は、購入から調理までの間、細菌が増殖しないよう低温保存（10℃以下）に努めること
- 2 レバーなどの内臓や食肉などを加熱不十分な状態や生で食べないこと
- 3 腸管出血性大腸菌（O-157）などの細菌は加熱すると死滅するので、食肉や内臓などを調理する際には、中心部まで十分に加熱すること（75℃、1分以上）
- 4 食中毒にかかった場合には、特に乳幼児やお年寄り、死亡したり重い症状になることがあるので、周りの方も含め注意すること
- 5 生肉にさわったら手をよく洗うこと
- 6 生肉を扱ったトング、箸などは、焼き上がった肉やサラダなどを食べる時は使わないこと
※食べる時の箸は生肉には使わないこと



<参考>

1. 食品の加熱調理について「食中毒を防ぐ加熱」
http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku_kanetu.pdf

2. 食中毒全般の情報
 - (1) 食中毒予防について
<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>
 - (2) 食中毒に関する情報（厚生労働省）
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html>
 - (3) 食中毒から身を守るには（農林水産省）
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/index.html>

3. 主な原因別の情報
 - (1) 腸管出血性大腸菌
 - ① 腸管出血性大腸菌による食中毒に関する情報
<http://www.fsc.go.jp/sonota/tyoukan-shokuchu.html>
 - ② 腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について
http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_profile.pdf
 - ③ 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル
～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～（改訂版）
http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_ushi_o157.pdf
 - ④ 腸管出血性大腸菌 O157 食中毒に関する情報
<http://www.fsc.go.jp/sonota/o157-kanren.html>
 - ⑤ 腸管出血性大腸菌による食中毒について
http://www.fsc.go.jp/sonota/o-157_h7.pdf

 - (2) カンピロバクター
 - ① 微生物・ウイルス評価書 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20041216001>
 - ② カンピロバクターによる食中毒について
<http://www.fsc.go.jp/sonota/campylobacter.pdf>

 - (3) サルモネラ
 - ① 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉中のサルモネラ属菌～
http://www.fsc.go.jp/senmon/biseibutu/risk_profile/genussalmonella.pdf
 - ② サルモネラ属菌による食中毒について
<http://www.fsc.go.jp/sonota/salmonella.pdf>