



生肉は死亡事故等の重篤な食中毒を起こす「腸管出血性大腸菌（O157、O111 など）」に汚染されている場合があります。

## 肉は中心部までよく焼いて!!

中心温度 75℃、1分以上で菌は死滅します。

### 注意

焼くときは生肉専用トングや「はし」を使用

### 注意

食べる「はし」で生肉に触らない!!

### 二次汚染注意

### 注意

菌を増やさないようにクーラーボックスで食材を保管

調理前、食べる前はよく手を洗いましょう

### 注意

バーベキューや焼き肉で加熱不十分や二次汚染（器具等を介して菌が他の食品につくこと）が原因と思われる食中毒が発生しています。

お肉は中心部までよく加熱し、生肉に使う箸（はし）や容器と焼いた後のお肉やサラダ等に使う箸（はし）や食器は使い分けましょう。

また、肉の生食（刺身）は大変危険です。

特に、子どもや高齢者などは抵抗力が弱いので注意が必要です。

北九州市保健所 東部生活衛生課

食品衛生第一・第二係 093-522-8728 広域食品指導係 093-583-2048

北九州市保健所 西部生活衛生課

食品衛生第一・第二係 093-642-1441（内線602）