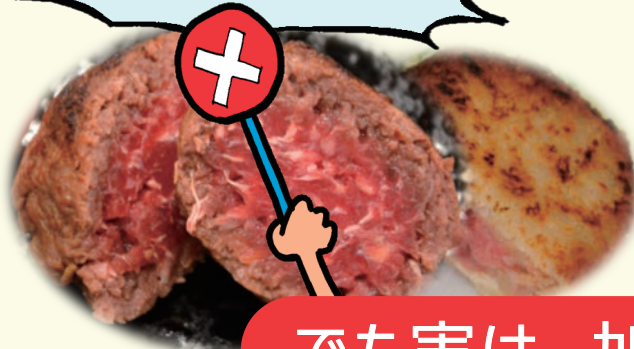


まどわされないで！ 外食でも食中毒に注意 が必要な肉料理

ひき肉料理

「牛100%だから、
中が少し赤くても大丈夫！」



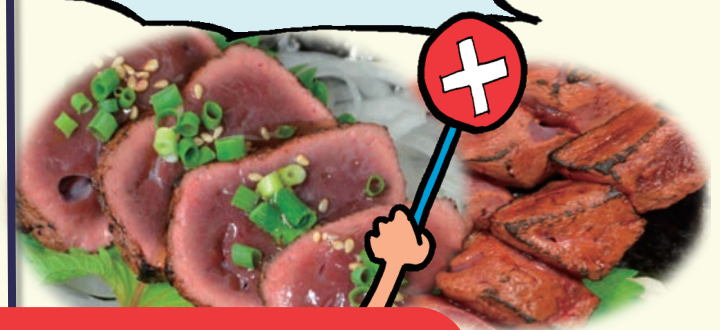
鶏肉料理

「朝締めで新鮮
だからレアでいけるよ」



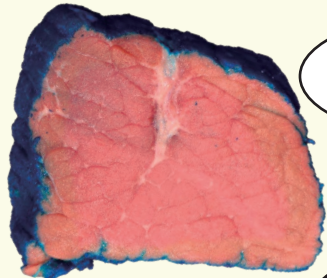
レバー料理

「表面だけ軽くあぶって
食べると美味しいよ」



でも実は、加熱不十分だと、内部の細菌は死滅しない

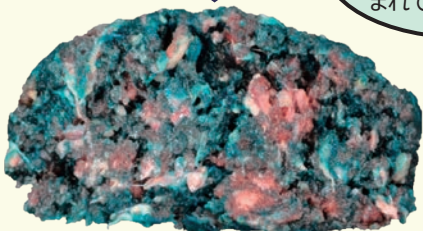
牛ブロック肉をひき肉にした実験



お肉表面の青い色素は
細菌を表している

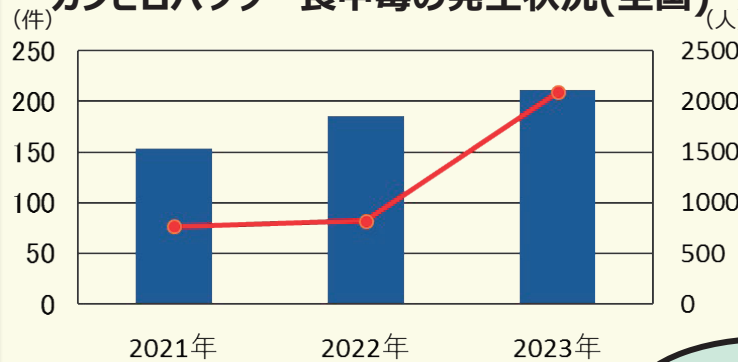
牛ブロック肉の断面

ひき肉にしたら細菌(青い色素)が内部まで練りこまれているね！



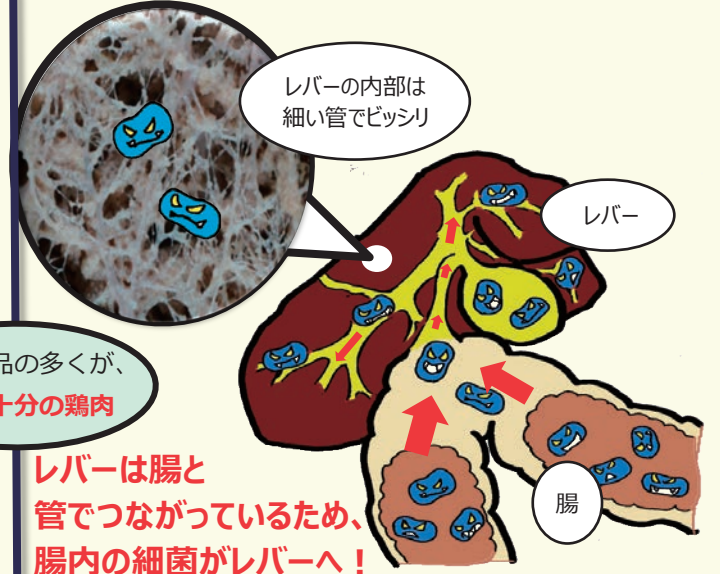
ひき肉塊の断面

カンピロバクター食中毒の発生状況(全国)



■ 事件数 ■ 患者数
出典：厚生労働省 食中毒事件統計資料

レバーがレアで食べられない理由



え！レアってこんなに危なかったんだ

次のページで、加熱の目安を見てみよう