

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」



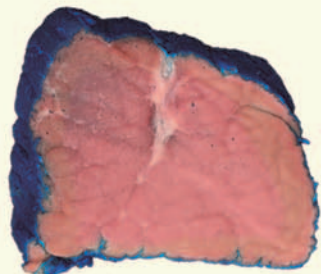
レバー料理

「表面だけ軽くあぶって
食べると美味しいよ」



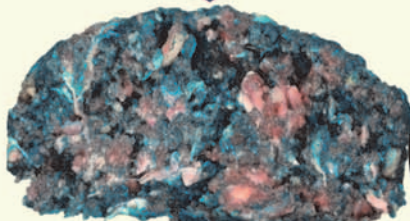
でも実は、加熱不十分だと、内部の細菌は死滅しない

牛ブロック肉をひき肉にした実験



お肉表面の細菌が
青い色素だとすると、
細菌は、左の写真の
ように、お肉の表面に
ついている。

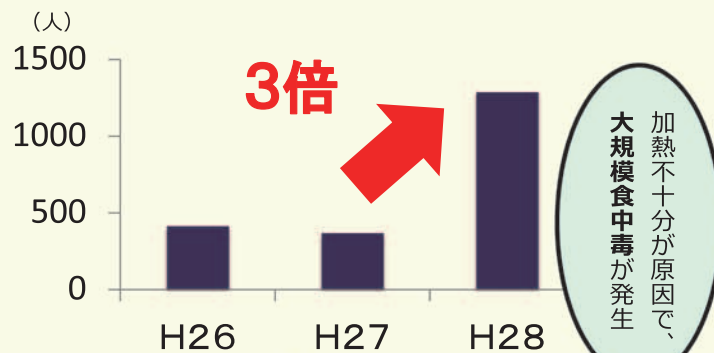
牛ブロック肉の断面



ひき肉塊の断面

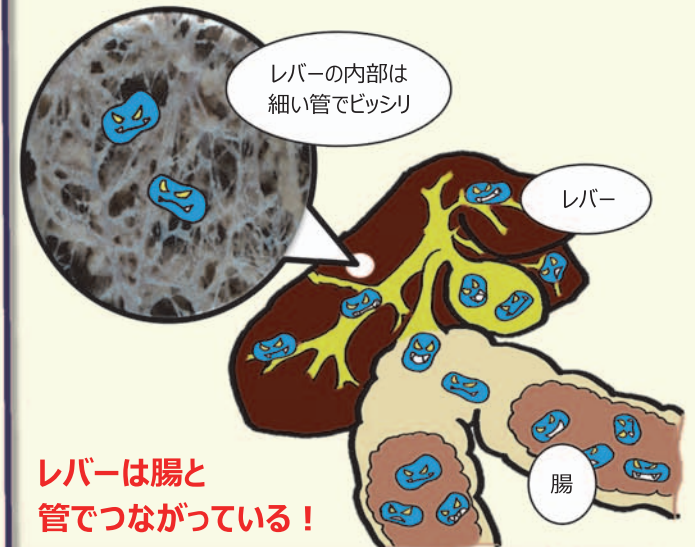
ひき肉にすると
内部まで練りこ
まれてしまうよ

鶏肉料理が原因の食中毒患者数 (全国)



え！レアってこんな
に危なかったんだ

レバーがレアで食べられない理由



レバーは腸と
管でつながっている！

次のページで、加熱の目安を見てみよう