



## この時期多いよね…「食中毒」

夏本番、バーベキューなど皆で美味しいお肉を食べる機会も多くなってきます。

- 生の肉や内臓は、新鮮なものでも腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌などの細菌による食中毒が起こる危険性があります。
- 食中毒の患者さんから、さらに家庭や職場に感染症として広がることも。
- ポイントを確認して、美味しくお肉を食べましょう！

お肉を安全に食べるためのポイント

**中心部を75℃以上で1分以上加熱**すること！

### バーベキューや焼き肉などでお肉を焼くときのポイント

焼かないといけないものと、そのまま食べるものは、分けて運搬・保管

火の通りにくい食材は  
・アルミホイルで包む  
・火が強い場所を避けて網に乗せる  
など工夫して

じっくり中まで加熱する

BBQ・焼き肉 楽しく安全に

トングは使い分ける

分けて!!

焼けたもの用      焼けてないもの用

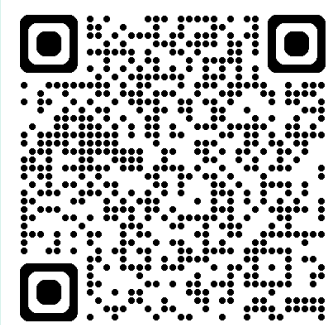
焼けたか、よく確かめて！

食材は使うまで低温を保持

クーラーボックスや保冷剤を活用！

もちろん、手を清潔に！

より詳しい内容は  
こちらから!!

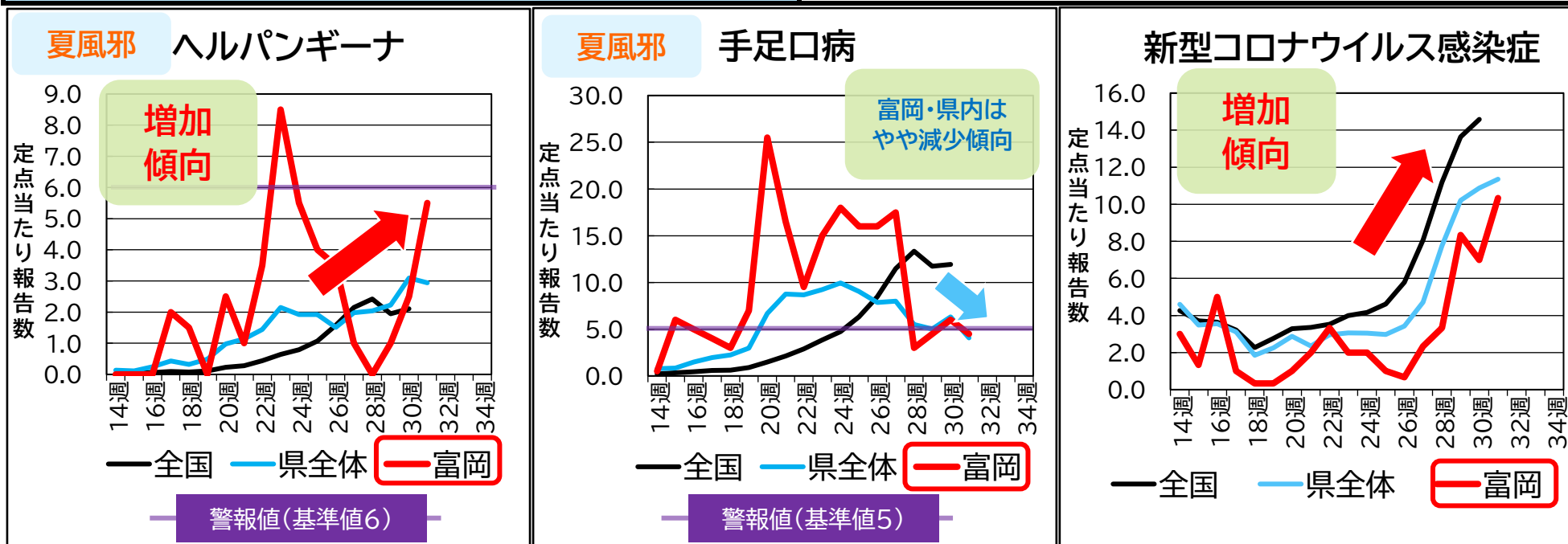


ぐんま食の安全・安心ポータル  
サイト  
令和6年8月「お肉を安全に美味  
しく食べるためのポイント」

ぐんま食の安全情報 令和6年8月「お肉を安全に美味しく食べるためのポイント」より抜粋  
<https://www.pref.gunma.jp/uploaded/attachment/634305.pdf>

### 全数報告(富岡保健所管内)

なし



★その他の感染症の情報は群馬県ホームページで公開しています★  
「群馬県感染症情報」で検索するか、以下URLもしくはQRコードからご確認ください。  
<https://www.pref.gunma.jp/page/3296.html>

