



STOP!

福岡市保健福祉センター
からのお知らせ

豚の生食

豚肉や豚レバー等を生で食べると、E型肝炎ウイルスやサルモネラなどの食中毒菌、寄生虫に感染することがあります。

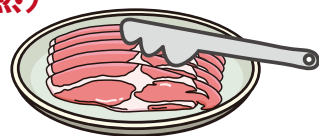
E型肝炎ウイルスや寄生虫は肉の内部まで汚染しており、中心部まで十分加熱するしか感染予防の対策がないため、**平成27年6月12日から、豚肉（内臓を含む。）を生食用として提供・販売することが禁止**されました。

食中毒予防のため、豚肉はよく焼いて食べましょう。



豚肉（内臓を含む。）を食べるときのポイント

- ☒ 豚肉は、中心部までしっかり加熱しましょう！
63℃30分間以上加熱（又は75℃1分間以上加熱）
- ☒ 焼き肉をするときは**専用の箸やトングを準備して**、
食べる箸で生の豚肉に触れないようにしましょう！
- ☒ 豚肉に触れた付け合わせの野菜もよく焼いて食べましょう！



豚肉からの二次汚染に気をつけましょう！

- ☒ 豚肉を取り扱った後は、**必ず手を洗いましょう。**
- ☒ 冷蔵庫では肉汁が他の食品を汚染しないよう、
密閉容器等に入れ、サラダなどの食材とは区分
して保存しましょう。
- ☒ 豚肉を取り扱ったまな板・包丁などはその都度
よく洗浄し、熱湯や消毒液などで消毒しましょう。



お問い合わせは各区保健福祉センター（保健所）衛生課食品係へ

東 区 TEL 645-1111 FAX 645-1114

城南区 TEL 831-4219 FAX 822-5844

博多区 TEL 419-1126 FAX 434-0007

早良区 TEL 851-6609 FAX 822-5733

中央区 TEL 761-7356 FAX 734-1690

西 区 TEL 895-7095 FAX 891-9894

南 区 TEL 559-5162 FAX 559-5149