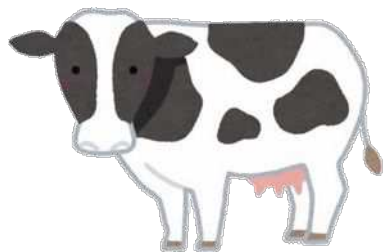


令和5年度

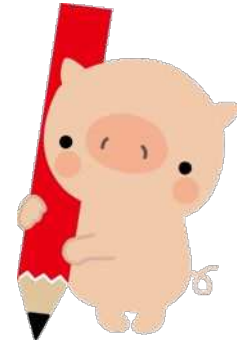
こうざ
《夏休み親子講座》

きそこうざ
(第3回かながわ食の安全・安心基礎講座)

ぶた
～ 牛と豚がお肉になるまで ～



神奈川県 食肉衛生検査所
(神奈川県食の安全・安心推進会議)



安全なお肉って なんだろう？

【保護者の方へ】

ご家庭で料理される際の参考にしてください

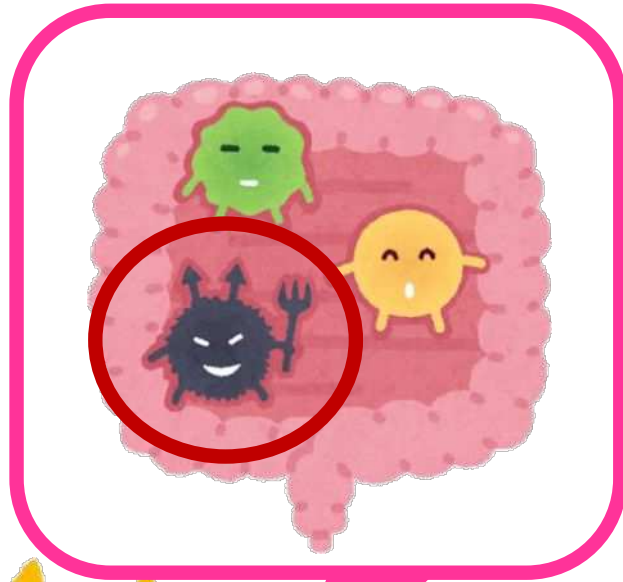
健康な動物 = 安全なお肉？

健康な動物でも、人間が食べると
病気になってしまうことが
あります。

どうして？



健康な動物 = 安全なお肉？



動物のお腹なかの中には、
色々な菌きんが住んでい
ます。

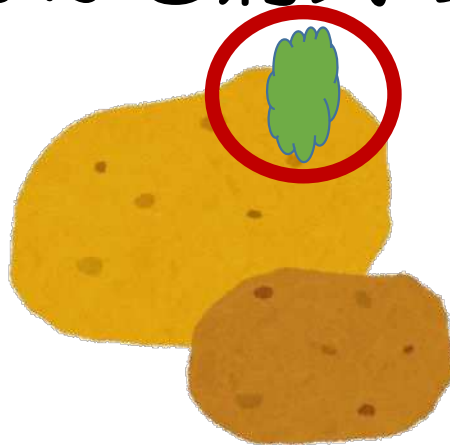
その中には、人が
食くべるとお腹を
壊こわしてしまう菌も
います。

しょくちゅうどく

食中毒とは…



食べ物に付いている^{きん}菌やウイルス、
食べ物に含まれる^{どく}毒などを食べる
ことによってかかる病気のこと。



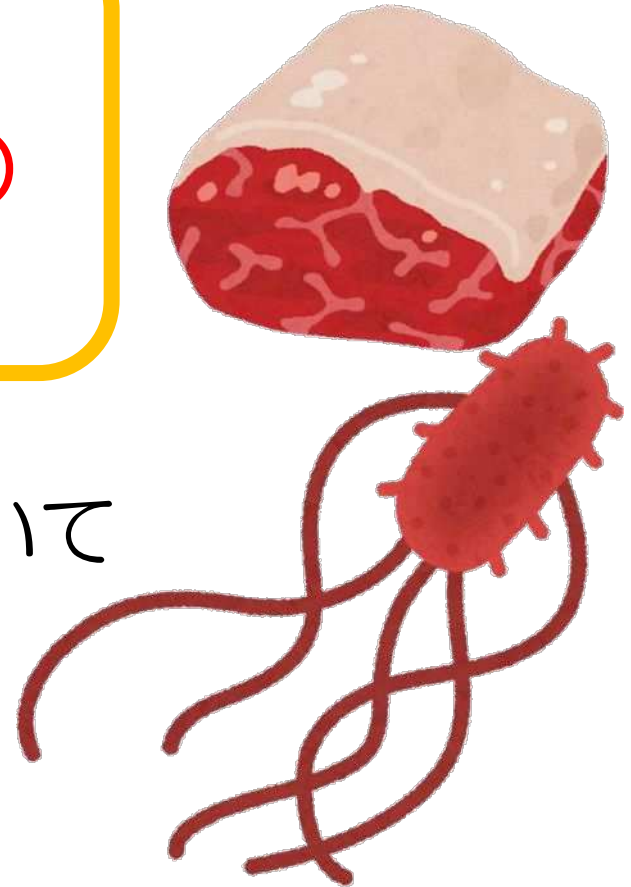
しょくちゅうどく

お肉の食中毒

例えば…

- だいちょうきん おーいちごうなな
• 大腸菌 (O-157など)
- カンピロバクター

生のお肉には、菌きんなどが付いて
いると考えると扱あつかいましょう。



ちょうかん しゅつけつせい

だいちょうきん

おーいちごうなな

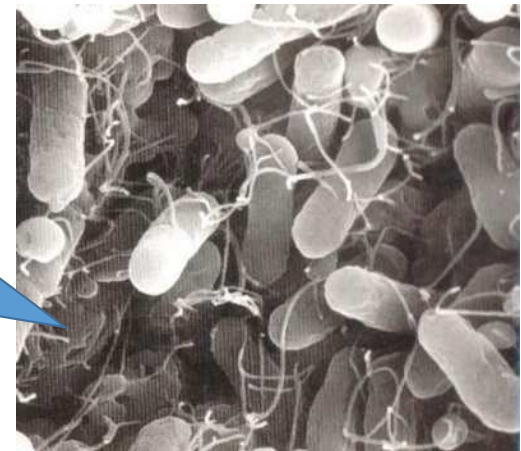
腸管出血性 **大腸菌** (O-157など)

- 牛肉についていることがある
- **少ない菌数**で**食中毒**になる
- **腹痛**、**下痢**、**血便**



でんしけんびきょう
電子顕微鏡で見た
大腸菌⇒

だ円形で、
毛が生えているよ



ちょうかん しゅつけつせい

だいちょうきん

おーいちごうなな

腸管出血性 **大腸菌** (0-157など)

重い病気になりやすい。

死んでしまうことも…。

(とくに、子どもやお年寄り)

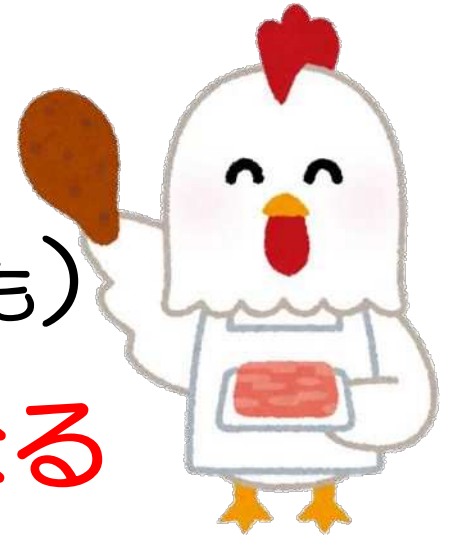
2011年、焼肉チェーン店で食中毒

⇒死亡：6歳(2人)、14歳、

43歳、70歳



カンピロバクター

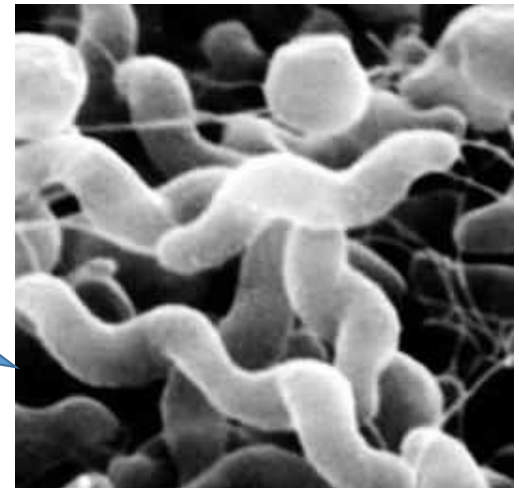


- とくに^{とりにく}鶏肉（牛肉、^{ぶた}豚肉にも）
- 少ない^{きんすう}菌数で^{しょくちゅうどく}食中毒になる
- ^{ふくつう}腹痛、^{げり}下痢、^{はつねつ}発熱、^{ずつう}頭痛 など

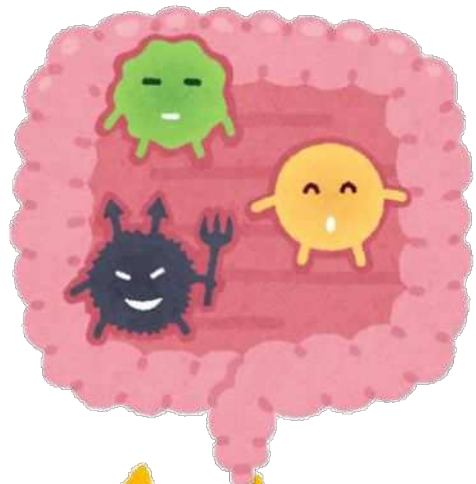


でんしけんびきょう
電子顕微鏡で見た
カンピロバクター⇒

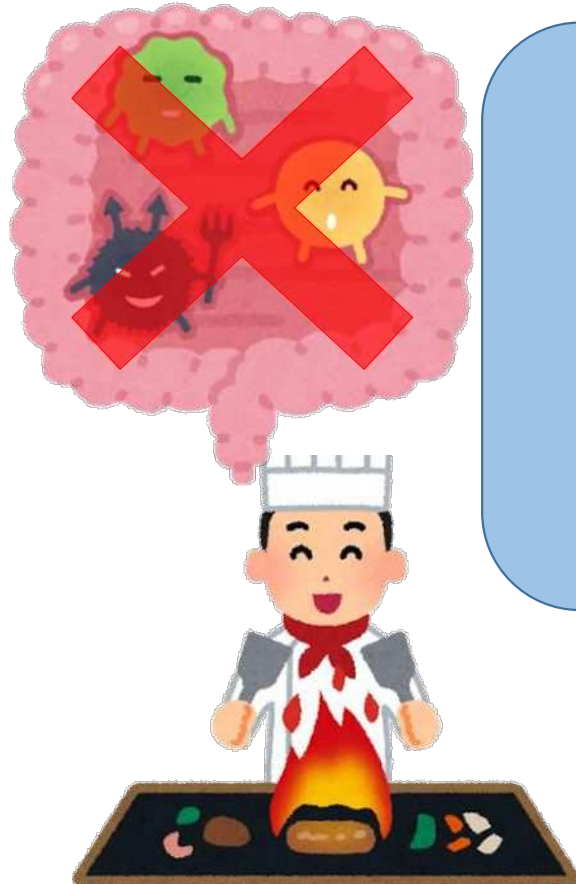
細長くて、
うねうねしてるよ



安全にお肉を食べるには どうしたらいいの？

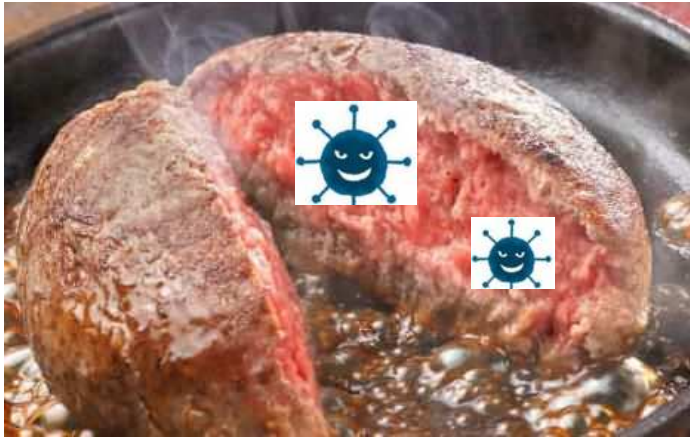


安全にお肉を食べるには どうしたらいいの？

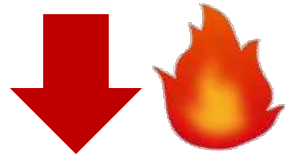


お肉に付いている菌きんは
熱に弱いので、
しっかり
加熱しましょう！

どのくらい焼けばいいの？



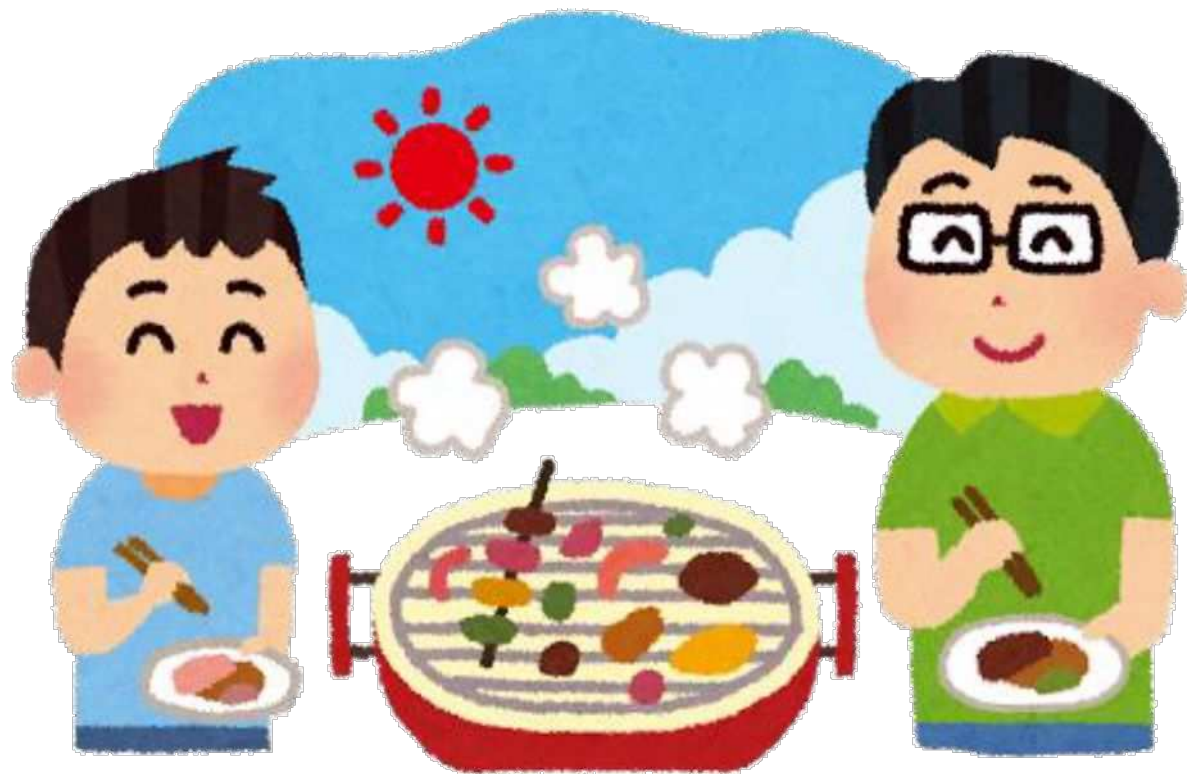
しっかり焼けて
じょうたい
いない状態



しっかり焼けて
じょうたい
いる状態



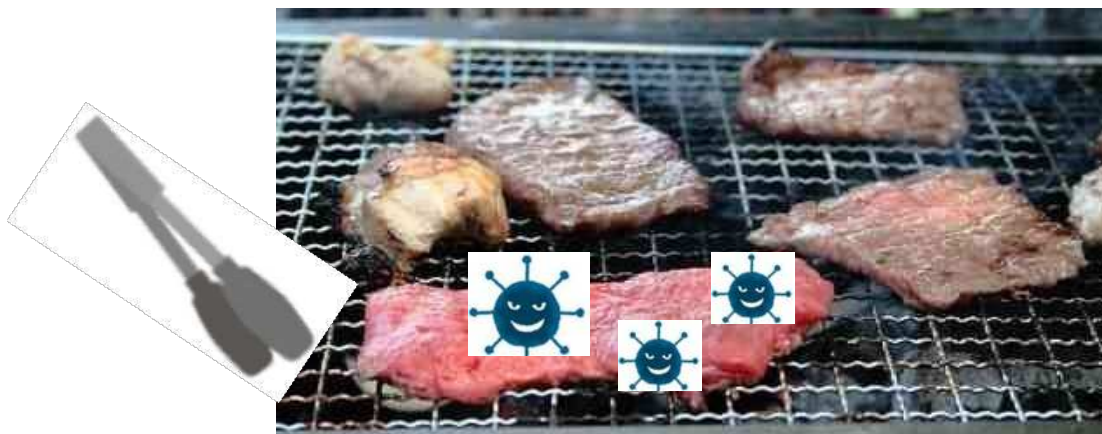
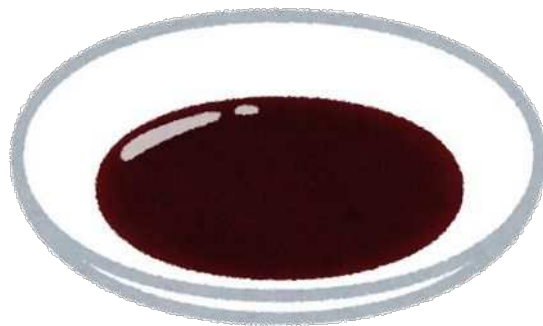
バーベキューでもご注意を！



自分の体を守るために、
あせらず、よ〜く焼こう！！



バーベキューでもご注意を！



バーベキューでもご注意を！

焼けていないお肉
→ トングで触ろう！

焼けたお肉
→ おはしで取ろう！



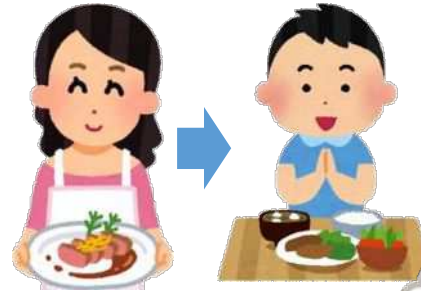
おぼ 覚えて帰ろう！

しょくちゅうどく よぼう げんそく
★食中毒予防の3原則★

① つけない！



② 増^いやさない！



③ やっつける！

