

お肉は生で食べないで！



Q 生肉でも新鮮なら食べられるの？

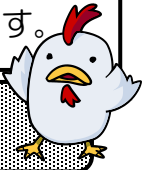
生肉（牛、豚、鶏等）は、生体から加工された時点で、少量でも食中毒を起こす菌に汚染されている可能性が極めて高い食材です。
なので、たとえ新鮮であっても、
肉の生食は危険です。

Q 生肉を冷凍したり、アルコール噴霧すると殺菌できるの？

一般的に、冷凍には殺菌効果がありません。また、アルコール消毒も生肉のように水分が多い物（生鮮食品等）に対しては、ほとんど殺菌効果がないので、これらを行えば肉を生で食べられるというのは間違った情報です。



ちょっとコラム ～生肉による食中毒～

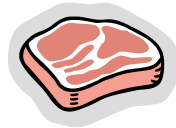


例年、全国的に腸管出血性大腸菌（O157、O111等）や、カンピロバクターによる食中毒が数多く起こっています。主な原因としては、ユッケ、レバ刺し、センマイ刺し、鳥刺し、鶏のたたき等、生もしくは半生（加熱不十分）の肉類を食べたことによるものです。食中毒症状（下痢、腹痛、血便等）は、菌が体内に入ってから平均2～3日後に出るため、お腹の風邪と勘違いする場合があります。また、抵抗力の弱い子どもや高齢者は感染しやすく、かつ重症化しやすい傾向にあり、HUS（溶血性尿毒症候群）を起こして死亡する場合があります。

お肉を安全に
食べるために

肉は中心部までよく焼いて食べましょう。

→割ってみて、中心部まで完全に色が変わっていれば安全に食べられます。



生肉を触った器具や手は、十分洗浄、消毒しましょう。

→洗剤や石けんを使ってよく洗うことで、他の食品や器具への汚染を防ぐことができます。
包丁やまな板等は80℃以上の熱湯で殺菌すればより安心です。
また、焼肉等では、生肉に触るはしと食べるはしは分けましょう。

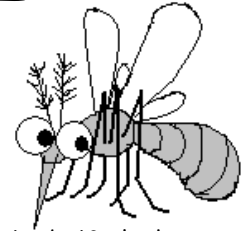
子どもや高齢者がいる家庭では特に注意！！

→感染しても症状が出ない人もいますが、便からは同じように菌が排出されます。トイレ後の手洗いが不十分だと、ドアノブ等や食事を介して、家族に二次感染させてしまう場合があります。



●○夏のムシにご注意○●

夏に向けて、カとハチの対策を！



カの発生を予防しよう！

カは水中に卵をうみ、幼虫(ボウフラ)を経て1~2週間で成虫になります。幼虫(ボウフラ)は水中に生息しているので、水がなければ成虫は発生しません。

★★★★★★★★★★★★カが発生防止対策★★★★★★★★★★★★

●幼虫対策「発生源を断つ」



たまり水はカが発生源。すぐに除去しましょう！



植木鉢の受け皿、タイヤ、放置してあるペットボトルの水は処分しましょう。

●成虫対策「寄せ付けない」

草やぶはカがひそみやすいので草を刈りましょう。また、肌には虫よけ剤を使用しましょう。



網戸を使って、屋外からのカの侵入を防ぎましょう！

ハチの巣、早期発見！

毎年、6月頃からスズメバチとアシナガバチのご相談が多く寄せられます。巣が大きくなると駆除に危険が伴うため、早めに家の周りを点検しましょう。

スズメバチ

●巣の特徴

- ・ボール型で、ハチが出入りする穴は1つ
- ・マーブル模様(うろこ模様)をした外皮で覆われている
- ・初期の巣はとっくりを逆さにした形



●ハチの性質

攻撃性が高く、自分で駆除するのは危険です。駆除業者の紹介を行っています。

アシナガバチ

●巣の特徴

- ・シャワーヘッド型、蓮の実型
- ・外皮はなく、巣穴がたくさん露出している
- ・下から見ると巣穴が確認でき、所々白い繭で穴が塞がっている



●ハチの性質

スズメバチよりもおとなしいハチです。

福祉保健センターでは、離れた場所から殺虫剤をスプレーできる機材の貸出(無料)を行っています。

駆除方法等について、お気軽にお問い合わせ下さい。
生活衛生課 環境衛生係 TEL:510-1845

