

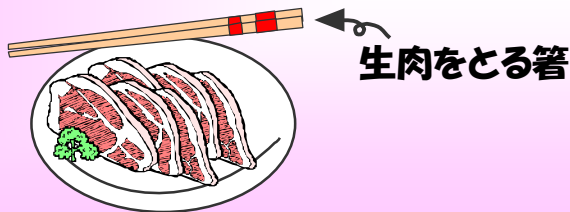
# 食肉、レバーによる食中毒防止対策 (飲食店編)

最近、焼肉店、居酒屋などで提供された「鶏肉の刺し身」や「レバーの刺し身」などの生肉を原因食品とする食中毒が増えています。  
安全な食品の提供をお願いします。

## 対策①

### 「生肉をとる箸」と「食べる箸」を分ける

焼肉やすき焼きなどを提供する場合は、  
「生肉をとる専用の箸（トングなど）」と  
「食べる箸」を別々に用意しましょう！

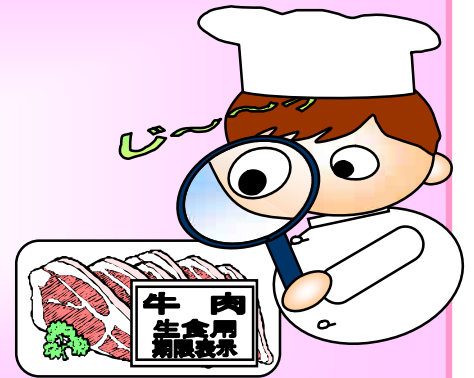


## 対策②

### 「生食用」の表示を確認する！

「生食用」の表示のない肉は、「加熱用」です。  
必ず表示を確認し、「加熱用」を「生食用」として提供するのはやめましょう。

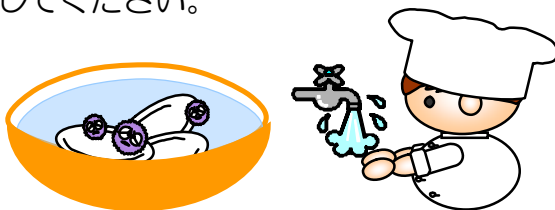
特に、子どもやお年寄りは、食中毒になると重症化することがありますので、生肉や加熱不十分な肉の提供はやめましょう。



## 対策③ 洗浄と消毒の徹底

手指や調理器具が汚染されたと考えられる場合は、その都度、洗浄消毒を行いましょう。

使用した調理器具の消毒は、熱湯や塩素系漂白剤等を使用し、消毒後は、清潔に保管してください。



## 対策④ 10℃以下で冷蔵保管

清潔な蓋付きの容器等に入れて、10℃以下（4℃以下が望ましい）で冷蔵保管しましょう。

## 対策⑤ しっかり加熱

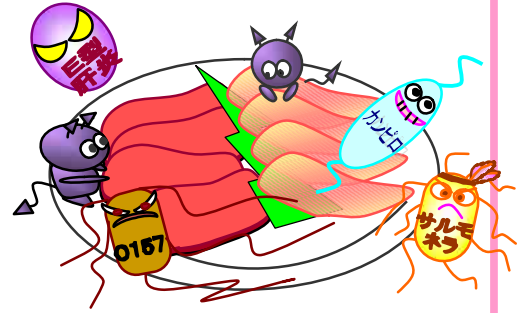
湯通し（湯引き）程度の加熱では、食中毒菌は死滅しません。

中までしっかり加熱  
(75℃、1分以上)



## 生肉は危険がいっぱい！

生肉は、新鮮であってもカンピロバクターやサルモネラ、腸管出血性大腸菌O157などの食中毒菌や肝炎ウイルス、寄生虫などに汚染されていることがあります。



## 食中毒事例 1

発 生 平成18年7月  
原因食品 牛レバー刺し

市内の飲食店で17名が食事をしたところ、4名がおう吐、下痢等の食中毒様症状を呈したとの届出があった。

調査した結果、加熱用の牛レバーをレバー刺しとして提供していました。

### 予防のポイント

「加熱用」を「生食用」として提供しないこと。

しっかりと「生食用」の表示を確認しましょう。



## 食中毒事例 2

発 生 平成18年8月  
原因食品 鶏刺し、鶏わさ

市内の飲食店で数名で会食した者のうち、下痢、腹痛等を呈している患者3名を診察したとの届出が医療機関からあった。

調査した結果、加熱用の鶏肉（ささみ）を刺し身や十分加熱せずに提供していた。

### 予防のポイント

湯引き（湯通し）程度の加熱では、食中毒菌は死滅しません。

中心までしっかりと加熱することが大切です。

