

# 食中毒事件発生情報 第8号

## 焼肉やハンバーグを原因とした食中毒が発生

焼肉やハンバーグなど、客が自ら肉を焼いて食べる方法での腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクター食中毒が多発しています。

お客様への提供方法や注意喚起の方法などを見直してみましょう。



### 令和5年10月～11月に発生した食中毒事件（一部）

発生日	発生場所	患者数	原因施設	病因物質	概要	喫食メニュー
10/18	鹿児島 山口県 大分県	9人	飲食店 (チェーン店)	腸管出血性 大腸菌O157	3県5施設で食事をした9人が下痢、嘔吐、腹痛、血便等を発症。患者から腸管出血性大腸菌O157が検出された。	ハンバーグ (客が自ら焼石で 焼くもの)
10/24	岐阜県 岐阜市	2人 (入院1人)	飲食店 (焼肉店)	腸管出血性 大腸菌O157	当該施設で食事をした2グループ2人が下痢、嘔気、嘔吐等を発症。患者2人から腸管出血性大腸菌O157が検出された。	焼肉 (客が自ら焼くもの)
10/28	福岡県 福岡市	15人	飲食店	カンピロ バクター	当該施設で食事をした1グループ31人中、15人が下痢、発熱、腹痛等を発症。患者5人からカンピロバクターが検出された。	鶏炙りレバ刺し、鶏もも肉のたたき、鶏焼肉6種（客席のコンロで加熱）等
11/5	福岡県 春日市	5人 (入院1人)	飲食店	腸管出血性 大腸菌O157	当該施設で食事をした3グループ8人中、5人が腹痛、下痢、血便等を発症。患者から腸管出血性大腸菌O157が検出された。	ハンバーグ等 (飲食店が調理)
11/6	埼玉県 越谷市	13人 (入院5人)	飲食店	腸管出血性 大腸菌O157	当該施設で食事をした10グループ24人中、13人が腹痛、下痢、発熱等を発症。患者10人から腸管出血性大腸菌O157が検出された。	ハンバーグ等 (客が自ら焼石で 焼くもの)
11/19	鳥取県 東伯郡	2人	飲食店 (焼肉店)	カンピロ バクター	当該施設で食事をした1グループ7人中、2人が腹痛、下痢、血便、発熱等を発症。患者からカンピロバクターが検出された。	焼肉 (客が自ら焼くもの)

© 広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

広島市食品安全情報センターニュースで検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます



状況を調査中であつたり、患者数などが変わったりする場合があります。

広島市食品安全情報センター（広島市保健所食品保健課 ☎：241-7437）

# 肉料理を安全に楽しんでもらうために

## 注意点 1

「新鮮だから生でも安全」ではありません

## 肉を生で提供しない！

### ●牛肉

- ・牛肉を生食用で提供する場合（肉刺しやユッケ等）は、新鮮であっても「生食用食肉（牛肉）の規格基準」に適合したものしか提供できません。

### ●牛のレバー、豚肉（内臓含む）

- ・生食用としての提供・販売は、食品衛生法で禁止されています
- ・中心部まで十分加熱しましょう  
（中心温度63℃で30分間以上または75℃で1分間以上）

### ●鶏肉（内臓含む）

- ・鶏刺しや鶏たたきなど、鶏肉を生や半生で提供しないようにしましょう
- ・「加熱用」や用途不明の鶏肉を生食用にしてはいけません

十分加熱して  
お召し上がり  
ください



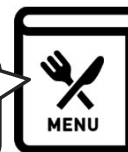
## 注意点 2

「お客様が自ら加熱するメニューを提供する際は、

## 安全な食べ方をしっかり伝達する

- ・お客様に「加熱用であること」「中心部まで加熱する必要があること」「食中毒の危険性があるため生では食べられないこと」を説明する。
- ・生肉を焼くトングと焼けた肉を取る箸は使い分けるよう説明する。
- ・注意点をメニューに記載したり、店内にポップ等で掲示する。
- ・お客様が生や加熱不十分な状態で食べていたら、十分に加熱して食べるよう説明する。

※注意  
肉を焼く際は専用の  
トングをご使用ください



### 飲食店でのコミュニケーション例

#### ●お客様が自ら生肉を調理する場合（焼肉、ハンバーグ、鍋物等）

- ・「〇〇分加熱してからお召し上がりください」
- ・「中心部の色が変わったことを確認してからお召し上がりください」
- ・「生肉や焼いている最中の肉はこちらの専用のトングを使い、焼けた肉を食べる箸と使い分けてください」
- ・「肉の付け合わせの野菜も、十分加熱してお召し上がりください」

#### ●お客様の中に子どもや高齢者がいる場合

- ・「お子様やご高齢の方、抵抗力が弱っている方は、食中毒になると重症化することがあります。十分加熱してお召し上がりください」