

焼鳥屋・居酒屋での 食中毒予防のポイント



肉は生で提供しない

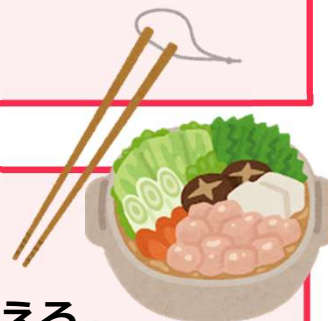
- ◆鶏刺し、鶏タタキなど、鶏肉を生・半生の状態で提供しない。
※市販の鶏肉の81%から、カンピロバクターが検出されています（H27年度広島市保健所調査）
- ◆焼鳥（特にレバー、ささみ）は中心部までしっかり加熱する。
※牛の肉刺しやユッケなど生食用として提供する牛肉（内臓を除く）は、新鮮なものであっても「生食用食肉（牛肉）の規格基準」に適合したものでなければ提供できません。
※牛のレバーと、豚の肉や内臓は生食として提供できません。

肉からの二次汚染を防ぐ

- ◆生肉を取り扱った手指や調理器具は、その都度、洗淨・消毒する。
- ◆肉を取り扱う調理器具（包丁・まな板など）は、肉専用にする。
- ◆生で食べる野菜や調理済みの食品に肉汁がつかないように、冷蔵庫内での区分保管など保存方法に気をつける。
- ◆焼鳥用のタレは、加熱前用と加熱済用を用意する。

お客様への注意喚起

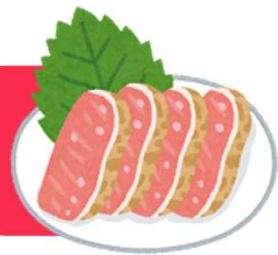
- ◆鍋物など、生肉を使ったメニューを提供する場合は、専用の tong や取り箸を用意し、食べる箸と使い分けるよう伝える。
- ◆お客様が自分で生肉を調理する際は、調理方法や加熱の目安を伝え、十分加熱するよう説明する。



近年の焼鳥屋、居酒屋等での食中毒事件発生状況（広島市内）

No	発生年月	業態	病因物質	患者数	生・半生または加熱不足が疑われた肉料理
1	R2年11月	焼鳥屋	カンピロバクター	3名	白肝（表面を炙ったのみ）、串（せせり、ねぎま、鶏もも肉等）
2	R4年6月	焼鳥屋	カンピロバクター	3名	焼き鳥（もも、ずり、ささみ等）
3	R4年12月	居酒屋	カンピロバクター	3名	ささみの昆布締め、合鴨ロースト、串焼（ささみ、むね肉等）
4	R5年4月	居酒屋	カンピロバクター	8名	鶏レバー刺し

※食肉には、食中毒の原因となる細菌やウイルスがついていることがあります。
このため、十分な加熱を行わなければ食中毒を起こすリスクがあります。



あなたのお店は大丈夫ですか？

鶏のたたきや鶏刺しなどの**生や半生、加熱不十分な鶏肉料理**による
カンピロバクター食中毒が全国で多発しています！

生や半生の鶏肉料理を扱っている場合は、メニューを見直しましょう！

✕ **新鮮な鶏肉だからといって生食用ではありません。**

※市販鶏肉の81%からカンピロバクターが検出されています。(H27年度広島市保健所調査)

✕ **「加熱用」や用途不明の鶏肉を生食用にしてはいけません。**

※仕入れた鶏肉が「加熱用」でないか、
商品規格書や包装の表示を見て確認しましょう。

「十分に加熱して
お召し上がり下さい」
「生食には使用しない
で下さい」等の表記

鶏肉は、食生活に欠かせない食材です。
おいしく安全に食べてもらいましょう。

予防のポイント

- ◆ 中心部まで十分に加熱しましょう。(中心温度75℃以上で1分間以上)
- ◆ 肉汁が他の食品につかないよう、処理・保管をしましょう。
- ◆ 食肉を取り扱った後は、手を十分に洗ってから他の食品を取り扱いましょう。
- ◆ 食肉に触れた調理器具は、使用後に洗浄・消毒をしましょう。

平成28年に賠償額 1億円の食中毒事件発生（兵庫県内）

ギランバレー症候群※ 発症の事例

平成28年3月兵庫県にて、店舗に来店した父子が鶏ササミのたたきによるカンピロバクター食中毒を発症。息子(10歳)は快復したが、父親(42歳)はカンピロバクター食中毒が原因と考えられるギランバレー症候群を発症し、四肢の麻痺により日常生活に介助を要するため、後遺障害1級と認定されました。

損害賠償金	1億円
治療費	3,683,335
慰謝料	91,345,437
休業補償	4,417,728
その他	553,500
特別費用	10,000,000円
弁護士費用	886,240円
合計	110,886,240円

出典：日食協ニュース：H29-12月号 No.539（12月1日発行）

※ギランバレー症候群：手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こす。
カンピロバクターなどに感染して数週間後にまれに発症する疾患。