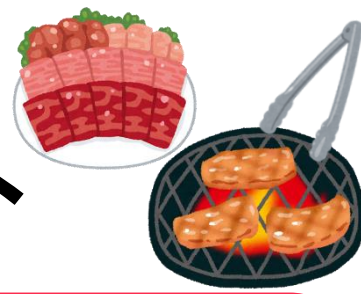


焼肉店での 食中毒予防のポイント



肉は生で提供しない

- ◆牛の肉刺しやユッケを提供する場合は、「**生食用食肉（牛肉）の規格基準**」に適合したものを提供する。
※新鮮なものであっても「生食用」の表示が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、カンピロバクターを検出（平成27年度広島市保健所の調査）。

肉からの二次汚染を防ぐ

- ◆肉を加工する調理器具（包丁・まな板など）は、肉専用にする。
- ◆生肉を取り扱った後の手指や調理器具は、その都度、**洗浄・消毒**を行う。
- ◆肉汁が、生で食べる野菜や調理済みの食品につかないよう、**冷蔵庫内での区分保管**など保存方法に気をつける。
- ◆生肉をつかむ専用のトングや取り箸を用意する。

お客様への注意喚起

- ◆十分に加熱するよう説明する。
※特に、中学生や高校生等が団体で利用する場合は注意してください。
- ◆生肉をつかむ箸と食べる箸を使い分けるよう説明する。
- ◆牛の肉刺しやユッケなどを提供する場合は、「**肉を生で食べると食中毒になるリスクがあります。**」や「**小さなお子さんや高齢の方、抵抗力の弱い方は肉を生で食べないようにしましょう。**」などの注意喚起をする。



近年の肉料理が原因と疑われた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10月	焼鳥屋	カンピロバクター	4名	鶏のタタキ
2	R元年6月	西洋料理店	カンピロバクター	3名	鶏レバ刺し（加熱食肉製品）
3	R元年6月	居酒屋	カンピロバクター	8名	白レバーのタタキ（鶏：低温調理品）、レバ刺し（豚：低温調理品）
4	H29年9月	焼鳥屋	カンピロバクター	3名	鶏刺し、鶏レバーの刺身、鶏ずりの刺身

※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。