

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、カンピロバクターを検出（平成27年度広島市保健所の調査）。
- ◆ 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

- ◆ 生肉を取り扱った後の手指や調理器具は、その都度、洗浄・消毒を行う。
- ◆ 肉を加工する調理器具（包丁・まな板など）は、肉専用にする。
- ◆ 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。
- ◆ 焼鳥用のタレは、加熱前用と加熱済用を用意して汚染を防ぐ。

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、専用のトングや取り箸を用意し、食べる箸と使い分けるよう促す。
- ◆ 鍋物など、お客様が自分で生肉を調理する際は、調理方法や加熱の程度をお知らせし、十分加熱するよう説明する。
- ◆ 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。