

# 焼鳥屋、居酒屋での食中毒予防のポイント！

## 肉は生食で提供しない!!

- 鶏刺し、鶏タタキ、鶏ユッケなど、鶏肉を生・半生の状態で提供しない。  
※鶏肉の83%がカンピロバクターに汚染されています。
- 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。中心部まで十分に加熱する。

## 肉からの二次汚染を防ぐ!!

- 生肉を触った後は、必ず**手指の洗浄・消毒**を行う。
- 生肉を扱った後の器具や皿は、熱湯などで消毒する。
- **肉を加工する器具(包丁・まな板など)**は、肉専用にする。
- 野菜やそのまま食べる調理済食品への汚染を防ぐ。
- 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。



肉専用

## お客様への注意!!

- 鍋物などで生肉を使ったメニューを提供する場合は、しっかり加熱してもらう（特に、**鶏肉やミンチ肉**を使用するもの[つくね、肉団子など]は中心部まで十分に加熱する）。
- 鍋物などお客様が自分で生肉を調理する時は、**専用のトングや取り箸**を用意し、**食事用の箸と混同しないように説明**する。
- 牛の肉刺しやユッケを提供する場合は、「**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。



### 近年の集団食中毒事件発生状況(広島市)

No	発生年月	業態	病因物質	患者数	生・半生肉料理
1	H26年6月	居酒屋	カンピロバクター	7名	鶏ささみユッケ
2	H26年6月	居酒屋	カンピロバクター	8名	鶏塩ユッケ
3	H26年8月	焼鳥屋	カンピロバクター	4名	鶏のタタキ、 ささみの串焼(レア)
4	H26年10月	韓国料理屋	サルモネラ	15名	豚生レバー
5	H27年4月	焼鳥店	カンピロバクター、 サルモネラ	3名	鶏のはねみ・ささみの串焼き (半生)

※肉を生や半生で提供することは、カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、E型肝炎などの食中毒を起こすリスクがあります。