

# 焼肉店での食中毒予防のポイント！

## 生での提供はしない!!

- 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できません。中心部まで十分に加熱する。
- 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81%がカンピロバクターに汚染されています)

## 肉からの二次汚染を防ぐ!!

- 肉を加工する器具（包丁・まな板など）は、専用にする。
- 野菜への汚染を防ぐ（お客様は野菜を生で食べることもある！）。
- お肉を触った後は、必ず手指の洗浄・消毒を行う。
- 生肉をつかむ専用の器具(トングや専用の取り箸)を準備する。
- 寿司、サラダ、アイスクリーム、ケーキなど加熱せずに食べる物への汚染を防ぐ。
- 器具やお皿は熱湯などで消毒する。



## お客様への注意!!

- しっかり加熱してもらう（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）。
- お皿、箸などを介しての汚染を防ぐため、生肉専用のお皿や箸を多めに用意する。
- 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。