

食肉による 食中毒予防の ポイント



腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ、カンピロバクターによる食中毒は、生レバーやユッケ、鳥刺しなどの生肉や加熱不十分な食肉を食べることなどが原因として知られています。

食肉による食中毒を防ぐために、以下の点に特に注意して下さい。

飲食店営業の皆さんへ

- ◆子供や高齢者への、生レバーやユッケ、鳥刺しなど生食用食肉の提供を控えて下さい。
- ◆生食用の表示のないレバー等の食肉を提供する場合は、十分な加熱調理をしてお客様に提供して下さい。
- ◆生食用食肉を提供する場合は、専用のまな板や包丁を使って下さい。
- ◆お客様自身が食肉を焼く場合は、専用の箸(取り箸)を使用するように勧めして下さい。

消費者の皆さんへ

- ◆子供や高齢者は、生レバーやユッケ、鳥刺しなど生食用食肉を食べないようにしましょう。

生レバーやユッケ、鳥刺しなどの生肉や加熱不十分な食肉が食中毒の原因となることがあります。腸管出血性大腸菌O157等が付いた生肉を食べた発症した場合、乳幼児、学童、高齢者や病気の人など抵抗力が弱い人では、重症となる場合があります。

- ◆お肉を焼くときは、十分な加熱をしてください。

そして、肉を焼くときは専用の箸(取り箸)を使ってください。食事に使用している箸が、生肉の肉汁等により細菌汚染されないようにするためです。

飲食店の営業者のみなさんへ

- ◇生食用食肉を調理する場合は、厚生労働省の定めた生食用食肉の衛生基準を守って下さい。(生食用食肉とは、牛または馬の肉や肝臓であって生食用として販売するものをいいます。)
- ◇中心部まで加熱が必要な旨が表示されている食肉や生食用の表示のないレバー等の食肉を提供する場合は、中心部まで十分加熱(75℃ 1分間以上)して下さい。
- ◇乳幼児、学童、高齢者や病気の人など抵抗力が弱い人に対して、生レバーやユッケ、鳥刺しなどの生食用食肉の提供は控えて下さい。
- ◇調理の際は手指の洗浄・消毒を十分に行なってください。
- ◇お客自身が食肉を焼く場合は、専用の箸(取り箸)を使用するよう勧めて下さい。

〈参 考〉生食用食肉の衛生基準(要約)

○生食用食肉の成分規格目標

- 生食用食肉は糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌が陰性でなければならない。

○生食用食肉の加工等基準目標

飲食店における調理について

- 調理用のまな板及び包丁等の器具は不浸透性材質で、専用のものを用いること。
- 調理の前に次の方法でトリミングを行うこと。(あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除く。)
 - ①トリミングの直前に手指を洗浄し、使用器具を洗浄消毒すること。
 - ②肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面をトリミングすること。
 - ③肉塊が置いてあった面以外の場所に肉塊を裏返し、残りの部分をトリミングすること。
 - ④1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用器具を洗浄消毒すること。
- 器具は83℃以上の温湯により洗浄消毒し、手指は洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。
- 生食用食肉の温度が10℃を越えないよう調理すること。
- 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わないこと。