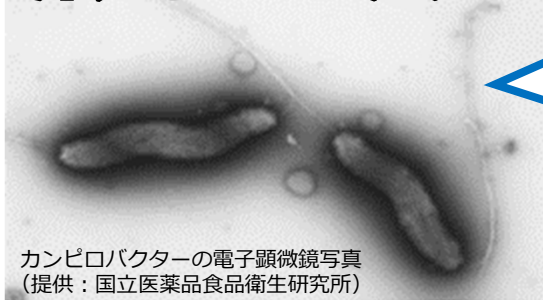


食肉は十分加熱して提供を！！

鶏肉の表面には、肉眼では見えないカンピロバクターが付着しています。

カンピロバクターは、食中毒症状だけでなく、ギラン・バレー症候群という神経麻痺を引き起こすことがあります。

カンピロバクター



カンピロバクターの電子顕微鏡写真
(提供：国立医薬品食品衛生研究所)

カンピロバクターの性質

低温に強い（10℃以下でも生存できる）

= **冷蔵庫に入れても生きたまま！**

空気に弱い

= **新鮮であるほど、菌の力が強くて危険!!**

= **空気から逃げるために肉の中まで菌が入り込む!!**

鶏肉が「新鮮だから安全」「炙ったらOK」は

大まちがい!!!

- 牛レバー ●豚（食肉・内臓すべて）

生食用としての提供・販売は一切できません。

- 食肉全般

十分な加熱（中心温度75℃で1分間以上）をした上で提供しなければなりません。

また、低温での殺菌は、「湯温〇℃で〇分」といった単純な条件で設定できるものではありません。**安易な低温調理はやめましょう。**

- 焼肉やバーベキューのように客が自ら調理して喫食する場合

食べるまでに必要な具体的な加熱方法について、

口頭だけでなく、掲示等により

確実に情報提供しなければなりません。

- 生食用食肉（牛のみ）

法令で定められた基準を満たした場所、方法で作られたものに限って提供することができますが、**事前に届出て、届出済証を掲示する**必要があります。厳しい基準がありますので、取り扱う前に相談してください。

また、生食用食肉のテイクアウトやデリバリーはできません。

- 「ユッケ」は生食用食肉です（令和4年9月16日付け薬生食監発0916第1号）

いわゆるユッケを「レアステーキ」と称して販売することはできません。

食肉の表面を焼いた後に冷却したもので、中心部まで十分に加熱されていないものは生食用食肉です。

生食用食肉の加工基準を満たしたものを仕入れたうえ、飲食店での生食用食肉の調理基準を満たし、かつ、届出した場合を除き、**飲食店ではユッケは取り扱いえません。**

最近の腸管出血性大腸菌O157による食中毒死亡事例

- 令和4年：レアステーキと称したユッケ（1名）
- 平成29年：そうざい（1名）
- 平成28年：きゅうりのゆかり和え（10名）
- 平成24年：白菜きりづけ（浅漬け）（8名）
- 平成23年：ユッケ（5名）
和菓子（1名）
サンドイッチ、ローストビーフ（1名）

腸管出血性大腸菌の電子顕微鏡写真



O157など

腸管出血性大腸菌

O157などの腸管出血性大腸菌は、ウシやブタなどの家畜や、土の中などに広く存在する細菌です。

加熱不足の食肉・消毒していない野菜等の喫食により、**致命的**な食中毒の症状が引き起こされることがあります。