

# 牛のレバー、豚肉（筋肉・内臓）は 生や半生で提供できません!!

平成24年7月から牛レバー、  
さらに平成27年6月から豚肉や豚レバー等の内臓の  
生・半生での提供が**禁止**されています。

「加熱用であること」

「調理の際に中心部まで加熱する必要があること」

「食中毒の危険性があるため生では食べられないこと」

等をメニューや掲示等により案内しなければなりません。

生、加熱不足で食べているお客様には適切に注意喚起してください。

**違反した場合** 2年以下の懲役又は200万円以下の罰金、又はその両方が科されます。  
(法人の場合、1億円以下の罰金刑になることもあります。)

## 特に 子どもや高齢者は危険!

生や加熱不足の食肉は食中毒のリスクが高く、とりわけ子どもや高齢者等の食中毒に対する抵抗力の弱い方は、重症化しやすく後遺症が残ったり死亡することもあります。また基準を満たした上で流通している牛・馬の生食用食肉についても食中毒菌を完全に除去することは難しいといわれています。

生や加熱不足の食肉はもちろん、生食用食肉であっても子どもや高齢者等の食中毒に対する抵抗力の弱い方には、提供を控えましょう。

### 生食用食肉 って?

生食用食肉を調理・加工するためには国が定めた厳しい基準を満たす必要があり、保健所が確認した施設以外では認められません。  
詳しくはさいたま市保健所にご相談ください。

### 食中毒かな と思ったら

万が一、利用者からの連絡等で食中毒かなと思ったら、  
速やかに保健所へご連絡ください。

問い合わせ先：さいたま市保健所食品衛生課

〒338-0013 さいたま市中央区鈴谷7-5-12

TEL:048-840-2226 FAX:048-840-2232



食肉を取扱う営業者の皆さまへ

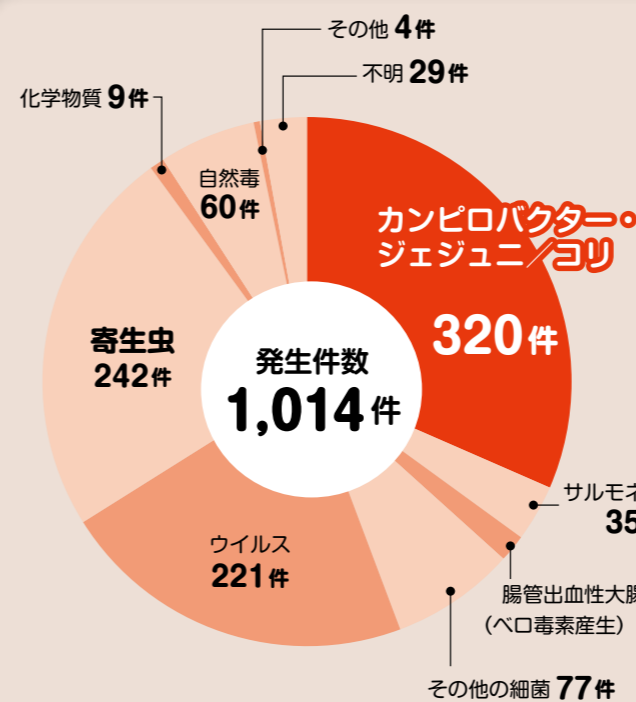
# 食肉の生や加熱不足は

# 危険です!!



「新鮮な肉は生でも大丈夫」と思っていませんか?

「表面を加熱すれば大丈夫」と思っていませんか?



平成29年に起こった  
食中毒は**カンピロバクター**  
によるものが最多!

カンピロバクターって?

食肉に高い確率で存在している細菌です。



画像提供：国立感染症研究所

平成29年病因物質別食中毒発生状況

厚生労働省データより集計

詳しくは中面へ! >>>

## 食中毒 さいたま市でも発生しています!

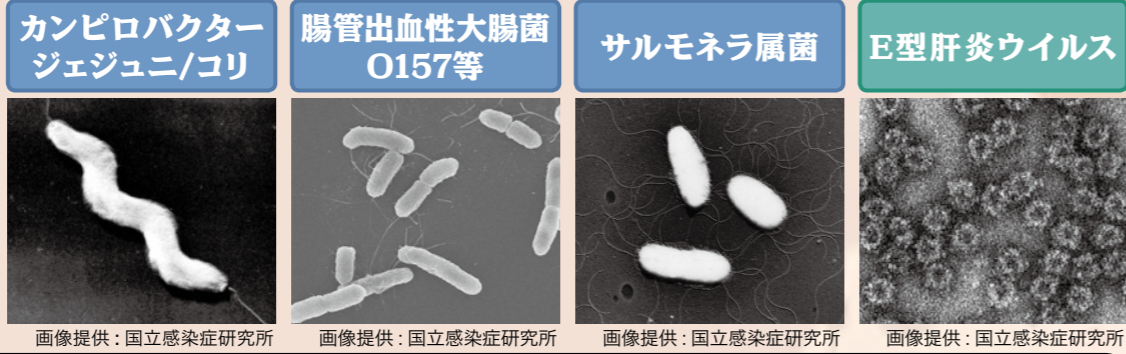
食肉の生や加熱不足での提供が原因と思われる食中毒は、さいたま市でも頻繁に発生しています。健康な牛や鶏の腸管内でも、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等の細菌が生息しており、食肉として加工する際に肉の表面に付着してしまうことがあります。また、食肉には多くの寄生虫やウイルスが存在することが知られています。食肉の生や加熱不足での提供は大変危険です!

食肉に潜む危険を知り適切に取扱うことで、安全な食事を提供しましょう。



# 食肉に存在する 細菌・ウイルス・寄生虫

## 細菌・ウイルス

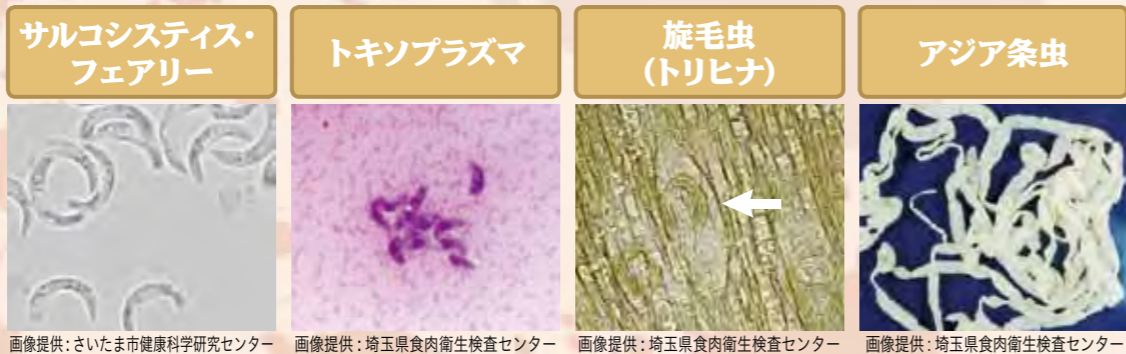


主な症状	下痢、腹痛、発熱	激しい腹痛、下痢、血便	下痢、発熱、嘔吐	発熱、黄疸、腹痛
重症化すると…	ギラン・バレー症候群※1	溶血性尿毒症症候群(HUS)※2	意識障害、けいれん、敗血症等	劇症肝炎※3
発症するまでの時間	2~7日	2~14日	8~48時間	平均6週間
主な保有動物	鶏、牛、豚	牛、馬	鶏、牛、豚	豚、猪、鹿
主な原因食品	とりわさ・鶏たたき等の生肉料理、加熱不足の焼鳥・牛レバー等	加熱不足の牛肉・牛レバー・ハンバーグ、生野菜、井戸水等	加熱不足の牛レバー・豚レバー、卵とその加工品等	生や加熱不足の豚肉やジビエ等

**命を落としたり、後遺症が残ることもあります!!**

※1 感染して数週間後に、手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難等を起こします。※2 溶血性貧血、腎機能低下による尿毒症症状、血小板減少が特徴です。※3 妊婦が感染すると劇症化しやすいと言われています。

## 寄生虫



主な保有動物	馬	豚、羊、山羊	豚、猪、熊	豚
主な症状	食後数時間(4~8時間)のうちに一過性の下痢、嘔吐が起こります。	妊婦が感染すると死産や流産を引き起こすことがあります。	下痢、腹痛に続き幼虫の全身移行に伴う筋肉痛、発熱が起こります。	小腸内で成長した虫の一部が排出される不快感と軽い下痢が起こります。

## ジビエって?

ジビエとは鹿、猪等の狩猟の対象となり食用となる野生鳥獣、またはその肉のことです。生や加熱不足のジビエを食べるとE型肝炎や腸管出血性大腸菌等の食中毒のリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られており、大変危険です。お客様には中心部までしっかり加熱して提供しましょう。



# 食肉の食中毒 予防のポイント



## 消費者の皆さまへ

これらの予防のポイントは、ご自宅でも実践できます。また、飲食店で生や加熱不足の食肉(基準を満たした牛・馬の生食用食肉を除く。)が提供されても食べないようにしましょう。

## しっかり加熱する

食肉に存在する細菌やウイルス、寄生虫は**加熱**により死滅します。

- 食肉の中心部の色が変わるまで(中心温度が75度1分以上)しっかり加熱しましょう。お客様が自分で加熱する場合にも、しっかり加熱するよう伝えましょう。



## ❌ 「新鮮だから生でも大丈夫」は間違い!

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌は、新鮮な食肉に存在している少量の菌数でも食中毒を起こす危険性があります。

## ❌ 「表面を加熱すれば大丈夫」は間違い!

湯引きやあぶり等の表面の加熱だけでは、内部に菌等が残ることがあります。特に筋切や調味液への漬込等の処理をした食肉や結着肉、挽肉調理品(ハンバーグ、つくね等)は、内部まで菌等に汚染されています。

## 器具・場所を分ける

- 食肉専用の調理器具を用意しましょう。



- 食肉を冷蔵保管する際は、肉汁が他の食品につかないように保管しましょう。
- お客様が食肉を焼く場合には、生肉専用の菜箸やトングを用意して注意を呼びかけましょう。

## 手洗い・消毒の徹底

- 調理器具の洗浄消毒を徹底しましょう。洗浄後、煮沸する・熱湯をかける・塩素系漂白剤を用いる等適切な消毒をしましょう。
- 食肉を触った後はもちろん、調理従事中的手洗い・消毒を心がけましょう。

