

ご注意ください！

食肉の生食・加熱不足による 食中毒



梅雨の時期から夏にかけては、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発となるため、食中毒が発生しやすい季節です。

特に、カンピロバクター食中毒は県内で最も多く発生しています。原因として、適切に処理されていない食肉等の生食や、加熱が不十分な食肉の喫食などが推定されています。

食肉は取扱いに注意し、中心部までしっかり加熱しましょう。

牛肉・豚肉

- ！牛のレバーや、豚肉、豚の内臓を、生食用として販売・提供することは**禁止されています**。
- ！牛のレバーを生で食べると、**腸管出血性大腸菌**や**カンピロバクター**等による食中毒のリスクがあります。
- ！豚肉や豚の内臓を生で食べると、**E型肝炎ウイルス**や**カンピロバクター**等による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫による感染も知られています。
- ★これらを調理し、提供する際には、中心部まで十分加熱してください。来店客が自ら調理する場合には、「中心部まで十分な加熱が必要である」旨の案内を行ってください。また、牛肉を生食用（ユッケ、たたき等）として販売・提供する場合は、「規格基準」を守らなければなりません。詳しくは保健所にご相談ください。



鶏肉

- ！鶏肉を生または加熱不十分な状態で食べると、**カンピロバクター**等による食中毒のリスクがあります。
- ！食鳥処理後の鶏肉から、高い割合で**カンピロバクター**が検出されています。
- ★生食用の鶏肉の提供は禁止されていませんが、できる限り加熱して提供するなど、リスクの低減に努めてください。



検出率 67.4% (91/135 検体)
(平成 14~16 年度 厚生労働科学研究報告より)



シカ・イノシシ等の野生鳥獣肉（ジビエ）

- ！生または加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシ肉を食べると、**E型肝炎ウイルス**や**腸管出血性大腸菌**等による食中毒のリスクがあるほか、寄生虫による感染のリスクも知られています。
- ★「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が策定されています。野生鳥獣肉を取扱う際には、このガイドラインに従って衛生的な処理を行ってください。
- ★ガイドラインはこちらに公開されています（厚生労働省 HP より）
http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzanbu/GLhonbun_1.pdf



- ★食肉を提供する際には、**中心部まで十分に加熱**（中心部の温度 75℃以上で 1 分間以上）しましょう。
- ★「新鮮＝安全」ということはありません。
- ★生肉に触れた手や調理器具等で、調理済みの食品に触れないように注意しましょう。
- ★広島県 HP もご覧ください。（トップページ>分類でさがす>くらし・環境>食の安全・安心>食中毒）
<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/life/1/7/19/>