

## 食肉を原因とする食中毒を予防しましょう



**肉の生食**による「**腸管出血性大腸菌**」食中毒が多発！

先日、県外の飲食店チェーンで腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しました。生肉料理を食べた小児など4人が死亡し、多くの重症者が確認されています。

### 予防のポイント

**生肉料理**の提供は避けましょう。

→(ユッケ、レバー刺しなど)

新鮮な生肉にも食中毒菌が付いていることがあります。

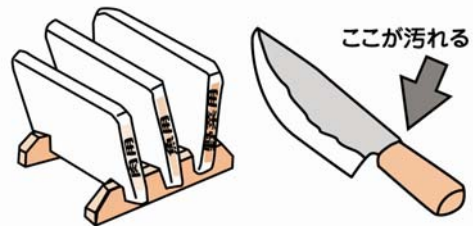


肉は**中心部**まで**加熱**しましょう。

中心部 75℃・  
1 分間以上



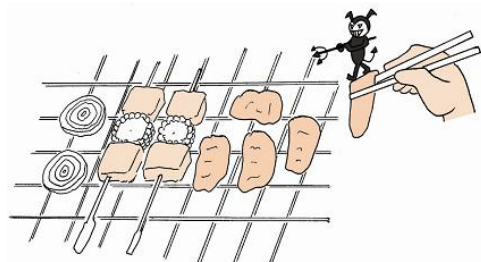
器具を食材別に使い分け、  
しっかり洗浄消毒しましょう。



生肉を扱ったら、手をよく洗ってから  
次の作業に取りかかりましょう。



「生肉を扱う箸」(又はトング)と  
「食べる箸」を別に用意しましょう。



## 腸管出血性大腸菌とは

### 症状

- ・水様性の下痢や、激しい腹痛、血便を伴う出血性大腸炎を起こすことがあります。
- ・毒力の強い「**ベロ毒素**」により「溶血性尿毒症症候群（HUS）」などの重い症状を起こすことがあります。

### 特徴

- ・O111 やO157 などの型があります。
- ・少量の菌でも感染を起こします。
- ・消毒薬や熱には比較的弱い菌です。

### 原因となりやすい食品

- ・牛肉の生食（ユッケ、レバー刺し等）
- ・加熱不十分の牛肉料理（タタキ等）  
など



## 生食用の肉には厳しい衛生基準が定められています。

肉の生食による食中毒を防ぐため、厚生労働省は「生食用食肉」の提供・販売にあたり事業者が守るべき衛生基準を定めています。（H10.9.11 生衛発第1358号）

成分規格目標	○ 糞便系大腸菌群、サルモネラ属菌 … 陰性
加工等基準目標 (一部を抜粋)	○ 生食用食肉の <u>トリミング</u> （注①）及び <u>細切</u> （注②）を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されており、低温保持に努める。 ○ 細切するための肉塊は、次の基準に適合する方法でトリミングを行う。 ① トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒する。 ② 肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行う。 ③ おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行う。 ④ 1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒する。 ○ 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。

注①) トリミング…表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為

注②) 細切…刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為

生食用の肉には、この他にも加工、保存などの基準が細かく定められています！  
肉の生食はそれだけ**リスク**が高いのです！



問い合わせ 新潟県福祉保健部生活衛生課（電話 025-280-5205）  
または お近くの保健所まで