

営業者の皆様へ

知っていましたか？食肉の生食のリスクについて

近年、カンピロバクター食中毒が増加しており、主な原因として、生や加熱不足の鶏肉、レバ刺しなどの提供により発生しています。

また、腸管出血性大腸菌食中毒も、依然として発生しており、その原因食品の多くが生の牛肉及び牛レバーの料理(焼肉・ユッケ・レバ刺し等)となっています。

食肉や内臓(レバー等)は腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ菌などの食中毒菌が付着していることがあるため、特に生食提供の危険性を十分認識する必要があります。

食肉を取扱う販売店や飲食店等を営む皆様は、食中毒を未然に防止するために、次のことに注意してください。

食肉販売店を営む方々へ

- ・「生食用」として流通しているもの以外の食肉を生食用として販売しないようにしましょう。
- ・食肉のトリミングや細切の際には、手指や使用する器具等を汚染の都度または作業終了後に十分に洗浄しましょう。
- ・汚染工程における食肉の温度管理に努めましょう。

飲食店を営む方々へ

- ・「生食用」として流通しているもの以外の食肉を生食用として提供しないようにしましょう。
- ・客が食肉を焼く場合、生肉をつかむ専用の器具(tongue や取り箸)を用意しましょう。
- ・十分な加熱調理と二次汚染防止に努めましょう。

生食用食肉として販売したり、飲食店でお客さんに提供する場合は、厚生労働省の定めた生食用食肉の衛生基準(成分規格目標・加工基準目標・保存基準目標・表示基準目標)を守り、生食用食肉である旨の表示を確認したものだけを提供しましょう。
(兵庫県内には生食用の食肉を出荷していると畜場はありません。)