

肉料理による 食中毒を防ぎましょう

営業者の皆さまへ

中心部まで十分に加熱していない鶏肉などによる食中毒が多発しています。生や半生で提供するような肉料理は食中毒の発生リスクが高いため、提供を控えるようにしてください。



「新鮮だから生で食べられる」は誤った情報です

鶏肉

安易に鶏刺しや鶏タタキなどの生食メニューを扱わないでください。

生食用として流通している鶏肉はほとんどなく、表面を加熱するだけでは食中毒菌は死滅しません。

カンピロバクターによる食中毒はギラン・バレー症候群という後遺症が残る病気を起こす場合があるため、患者が少人数であっても数百万円という賠償金が発生した事例があります。

牛肉

レバーは法律で生食が禁止されています。また、牛の生食用食肉は法律で提供が規制されており、通常の飲食店の営業許可では調理・提供できません。

牛レバ刺し、又は基準に適合しない牛刺し、タルタルステーキ、ユッケ、牛タタキなどを提供した場合は食品衛生法違反に該当します。さらに、これらの食品によって食中毒を発生させると刑罰の対象となることもあります。なお、牛レバーを消費者に販売する場合は中心部まで十分な加熱が必要である旨の情報提供が必要です。

豚肉

豚レバーや豚肉（内臓を含む）は生食が禁止されています。

豚レバーや豚肉を生で食べるとサルモネラなどの細菌性食中毒だけでなく、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあり、劇症化すると死に至る可能性があります。なお、豚レバーや豚肉（内臓を含む）を消費者に販売する場合は中心部まで十分な加熱が必要である旨の情報提供が必要です。

ジビエ

シカやイノシシ、クマなどのジビエ（野生鳥獣の肉）は細菌やウイルスだけでなく、寄生虫に汚染されている可能性があります。

ジビエの病原微生物等の汚染実態はまだ明らかでないところが多いため、必ず十分に加熱して提供してください。なお、ジビエを食肉加工・販売する場合は食品衛生法の対象となるので必要な許可等を取得してください。

食中毒の予防のために

- お肉料理は中心部まで十分に加熱して提供しましょう
- 生肉は他の食品と調理器具（包丁・まな板など）を分けるとともに、使用後の器具は消毒・殺菌しましょう
- 冷蔵庫などの保管場所は生肉と他の食品で分けましょう
→バットやタッパー類を使用して肉のドリップで周囲を汚染しないようにしましょう
- 生肉を取り扱った後は手指消毒効果のある石けんを使用してしっかり手を洗いましょう



お問い合わせはこちらまで

静岡市保健所 食品衛生課 TEL (054) 249-3162
保健所清水支所 TEL (054) 354-2384