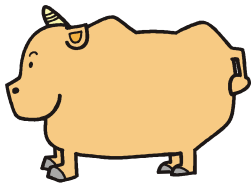


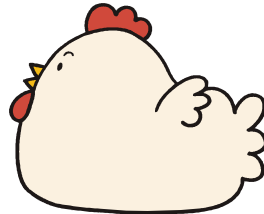
# ～～肉の生食について～～

食肉は食中毒菌に汚染されていることがあり、加熱が不十分のまま提供された食肉や「生食用」以外の食肉を生食したことによる食中毒が発生しています。以下の点に注意して、食肉による食中毒を防ぎましょう。

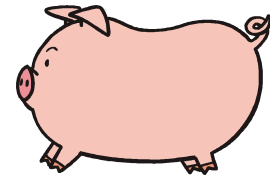
## 【食肉にいる主な食中毒菌等】



・・・  
牛牛  
タタ  
タ刺  
キバ  
し



・・・  
鳥鳥  
わ刺  
さし



・  
豚  
レ  
バー

※0-157

※カンピロバクター

サルモネラ

黄色ブドウ球菌

※カンピロバクター

サルモネラ

黄色ブドウ球菌

カンピロバクター

サルモネラ

黄色ブドウ球菌

E型肝炎ウイルス

※生食・加熱不足による食中毒が増えています。

## 【肉の生食は危険です！】

食肉類に付着している0-157やカンピロバクターは、少量の菌でも発症することが知られています。よく、『鮮度がいいから生でも大丈夫』という声を聞く機会がありますが、鮮度の良い食肉でも、未加熱であっては既に付着している菌量で食中毒を引き起こすことがあります。特に、高齢者や乳幼児などでは、そのリスクは大きくなり、死に至る場合もあります。また、タタキや湯通し程度の生に近い状態では、菌を完全に死滅させることはできません。食肉を安全に食べるためには、内部まで十分加熱することが大切です。



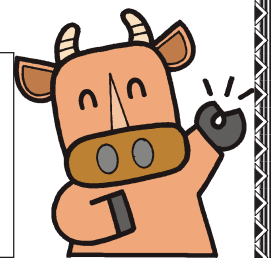
## 【生食用食肉について】

生  
食  
用

『生食用』の表示がついている『生食用食肉の衛生基準』に適合した食肉（牛・馬）については、この基準に則って調理した場合において、生食での提供が認められています。しかし、牛に関しては都内を含めて関東に処理場が無く、全国での流通量もごく一部に留まっているのが実情です。そのため、実際には加熱用食肉を生食用として提供・販売している事実が数多く見受けられます。鶏肉・豚肉については、生食用の食肉はありません。なお、これらを原因として食中毒など、何らかの健康障害が発生した場合には食品衛生法違反として営業停止などの行政処分を受けることになります。

## 【あなたのお店は大丈夫？】

- ・加熱加工用の肉を未加熱で提供することはやめましょう。
- ・生で提供する場合は、『生食用』の表示がある肉にしましょう。
- ・まな板・包丁は専用のもを使用しましょう。
- ・生食用であっても、未加熱での高齢者や乳幼児への提供は控えましょう。
- ・焼肉店では客にトンぐを提供し、十分火を通すように注意を促しましょう。



葛飾区保健所	生活衛生課	食品衛生担当
(金町班)	金町 4-18-19	3607-4142
(立石班)	立石 8-18-6	3691-9633