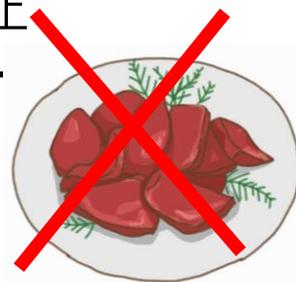


## 食肉による食中毒

### 1. 生肉提供に関する規制

平成23年10月	基準に適合しない生食用牛肉(牛ユッケ・牛刺し・牛たたきなど)の提供禁止
平成24年7月	生食用牛レバーの提供禁止
平成27年6月予定	生食用豚レバーの提供禁止



### 2. 食肉で注意が必要な細菌類

	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌
原因食品	<ul style="list-style-type: none"><li>・鶏わさ, 鶏刺しなどの生肉</li><li>・加熱不足の焼鳥など</li><li>・菌のついた手指、器具から二次汚染された食品</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・加熱不足の牛レバー、牛肉など</li><li>・菌のついた手指、器具から二次汚染された食品</li></ul>
潜伏期間	2~7日 (平均2~3日)	1~14日 (平均3~5日)
症状	下痢・腹痛・発熱	激しい腹痛・下痢
重症化すると	ギラン・バレー症候群 (手足のまひ・呼吸困難)	溶血性尿毒症症候群(HUS) (腎機能及び意識障害)

	サルモネラ	E型肝炎
原因食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足の肉加工品（牛肉のタタキなど）</li> <li>・加熱不足の卵加工品（オムレツ・自家製マヨネーズ）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足の豚肉</li> <li>・豚レバーの生食</li> <li>・鹿肉の生食</li> </ul>
潜伏期間	8～72時間 (平均12時間)	2～9週間 (平均6週間)
症状	下痢・腹痛・発熱(高熱)	発熱・腹痛・黄疸
重症化すると	肺血症などの合併症を引き起こす	劇症肝炎を起こす

**いずれも、死亡事例があり、注意が必要です**

### 3. 食肉による食中毒防止対策

#### ■ 生食での提供禁止(基準を満たした生食用食肉以外)

法律では規制されていませんが、鶏わさ・鶏たたきなど鶏肉も生での提供はやめましょう

#### ■ 肉の十分な加熱

中心部が75℃1分間以上の加熱を行いましょう

#### ■ 調理器具の使用区分と十分な洗浄

生肉に使用したまな板などの器具を介した二次汚染を防止するために、肉用は専用とし、使用後は十分に洗浄・消毒しましょう

#### ■ 手洗いの徹底

生肉に触ったら、しっかりと手洗いしましょう

#### ■ 提供する器具の区分

生肉専用の箸・トングなどを準備しましょう

