

特に夏は
注意が必要!

肉の取扱いについて



1. 中華料理チェーン店の例

【原因食品】

鶏肉・油淋鶏



【発生経緯】

- ①鶏肉を室温で解凍(室温28~30℃、約10時間)
- ②仕込後室温放置
- ③翌日、油で揚げ、お客様へ提供
(鶏肉からサルモネラ菌が検出)

エンテロトキシンが生成されたため、加熱しても菌が死滅しなかった

発症者：65名

発症者の検便からサルモネラ菌
(エンテロテデス) が検出

原因は…

作り置き
常温解凍

2. お肉にはどのくらい食中毒菌が付着している？

市販されている挽肉の食中毒菌汚染実態調査結果
(H22年度～H26年度)

肉の種類	E.coli(大腸菌)の陽性率	サルモネラ属菌の陽性率
牛	61.2%	1.5%
豚	69.3%	2.8%
鶏	81.4%	51.9%

半分以上から検出

3. お肉についている食中毒菌は？

病原体	主な動物種	主な症状
腸管出血性大腸菌	牛	潜伏期間3～5日／発熱、腹痛、下痢(水様便、血便) 重症化すると、 溶血性尿毒症症候群(HUS) や 脳症 などの合併症が発症する。
サルモネラ属菌	牛、豚、羊、鶏	潜伏期間8～48時間／悪心、おう吐、腹痛、下痢 重症化すると、 意識障害 や けいれん 等の中枢神経症状、脱水症状が現れる。
リステリア・モノサイトゲネス	牛、豚、鶏	潜伏期間 数時間～数週間(平均3週間程度)／発熱、頭痛、おう吐 重症化すると、 意識障害 や けいれん などの中枢神経症状が現れる。特に妊婦が感染した場合、胎児に垂直感染が起こり、 流産 や 早産 の原因となることがある。
カンピロバクター	牛、豚、鶏	潜伏期間2～5日／下痢(水様便、粘液便、血便)、腹痛、発熱、悪心、おう吐、頭痛、悪寒、倦怠感 重症化すると、 脱水症状 が現れる。
E型肝炎ウイルス	豚、イノシシ、シカ	潜伏期間15～50日／悪心、食欲不振、腹痛、褐色尿、黄疸 妊婦では重症化(劇症肝炎 に移行)する割合が高い。

4. 事故防止のポイント

★温度と時間の管理を徹底

⇒**室温での放置は厳禁！！**

★冷蔵庫には食品を詰めすぎない

⇒**庫内容量の70%以下に！！**

★魚・肉類と野菜は別々に保存

⇒**食材別に保管場所を決めましょう！！**

★加熱調理済み食品も室温放置は危険

⇒**氷水などで素早く冷却！！**

★正しい解凍方法を徹底

⇒**冷蔵庫内或いは流水での解凍！！**



食品の適切な保存を行いましょよう！！

