

肉は十分に加熱しましょう！

食中毒の 病因物質

カンピロバクター食中毒が増えています
加熱不十分な食肉による食中毒は、重症化することがあります

病因物質	 カンピロバクター	 腸管出血性大腸菌 (O157など)	 E型肝炎ウイルス
原因食品の例	鶏刺し、鶏レバ刺し、鶏たたき、 生焼けの焼鳥など	加熱不十分なハンバーグ、 焼肉、生食用として流通してい ないタタキ、ユッケなど	加熱不十分な豚肉、シカ 肉、イノシシ肉
症状	下痢、腹痛、発熱	激しい腹痛、下痢、血便など	急性肝炎、黄疸
重症化すると	ギラン・バレー症候群 (手足の麻痺、呼吸困難など)	溶血性尿毒症症候群 (HUS) 腎機能障害、意識障害など	妊婦は劇症肝炎の割合が 高く、致死率は20%に なることも

食中毒 予防の ポイント

食肉は中心部まで十分に加熱しましょう

- 中心部75℃以上で1分以上加熱
- 鶏肉の「湯引き」ではカンピロバクターを死滅させることはできません
- 低温調理は中心温度と加熱時間をしっかり確認

二次汚染に注意



- 食肉はほかの食材と調理器具や容器を分けて、処理・保管
- 食肉を扱う作業は、ほかの作業と分けたところで行う
- 食肉を扱った調理器具などは、使用後に洗浄・消毒
- 食肉を扱った後は、十分に手洗い

テイクアウトの注意点

飲食店でテイクアウトやデリバリーを行う場合には、次の点に注意しましょう

- テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器を選ぶ
- お店の規模や調理能力に見合った提供食数で
- 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱
- 適切な温度管理（10℃以下または65℃以上での保存）
- 速やかに食べるようお客様にお知らせ

※提供する食品によっては別の許可が必要になることがあるので、衛生課まで相談してください