

# 「新鮮なお肉だから、生でも安心」は大間違い！

あの大事故のことを忘れてはいませんか？

平成23年4月に起こった焼肉チェーン店での食中毒では、5名の方が亡くられました。原因は腸管出血性大腸菌O111に汚染されたユッケといわれています。この事件を受けて、生食用の牛肉や牛レバーについては新たな規制ができました。また、規制がない鶏刺しなどでも事故が起きていることから、生食用でないお肉はよく加熱してから食べるようにしましょう。

## 生食用の牛肉の基準(平成23年10月施行)

対象となる生食用の牛肉とは？

生食用の食肉として販売される牛の食肉(内臓を除く)で、以下のものが対象になります。



牛刺し



ユッケ



タルタルステーキ



牛たたき



生食用はどんな処理をしたもの？

食肉処理場などにおいて、特定の条件で表面を加熱殺菌した肉です。中心部分を生食用として使います。

※ 厳しい基準があるため、飲食店などで基準を満たす加工を行うのは困難です。



生食用食肉を扱うときの手続きは？

食品衛生法に基づく「生食用食肉の規格基準」を遵守し、福岡県食品衛生法施行条例で規定されている「営業施設の基準」を満たす必要がありますので、必ず保健所に相談してください。現在、牛の生食用食肉の加工・調理は届出が必要となっています。(飲食店、食肉販売業、食肉処理業が対象)

## 牛レバー刺しの禁止(平成24年7月施行)

牛のレバー(肝臓)を生食用として販売・提供することは禁止されています。



牛のレバーは表面だけでなく、内部まで腸管出血性大腸菌O157などの食中毒菌に汚染されています。牛レバーを安全に食べる方法は中心部まで十分に加熱することしかありません。

未加熱の牛レバーを販売・提供するときは、加熱が必要であることをお客様にお知らせしましょう。

メニュー	
カルビ	〇〇円
ハラミ	〇〇円
牛レバー	〇〇円
※中心までよく焼いてお召し上がりください	
⋮	

焼肉店で:メニューに記載する



販売店で:商品に「加熱用」と記載する

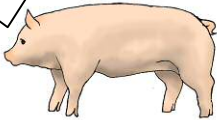
## 豚の食肉(レバーなど内臓を含む)も生食禁止(平成27年6月施行)

牛レバーの生食が禁止になり、その代替品として豚レバ刺を提供する飲食店がみられるようになりました。

しかし、豚の食肉はE型肝炎ウイルス\*やカンピロバクター属菌などの汚染があり、食中毒のリスクが高いことから、生食用として販売・提供することが禁止されました。

また、牛レバーと同様に、未加熱の豚の食肉を販売・提供するときは、加熱が必要であることをお客様にお知らせする必要があります。

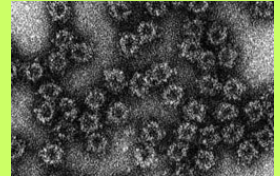
生で食べないで!



※ E型肝炎ウイルス

症状は全身の倦怠感や黄疸など。

症状が出ても、大半の方は治りますが、まれに重症化して死亡することもあります。妊婦や高齢者は特に重症化しやすいとの報告があります。



(写真)農林水産省HPより

## 規制がなくても危険! 鶏肉は十分な加熱を

鶏肉の約50%は、カンピロバクター属菌という食中毒菌に汚染されています。鶏刺しなどの生食による事故も多く、「新鮮」でも「表面を加熱」しても防ぐことはできません。

後遺症\*が残る  
こともあるよ

鶏刺し、鶏タタキ、ズリ刺しなどで…  
カンピロバクター属菌による食中毒

※ ギラン・バレー症候群:手足の麻痺や呼吸障害などを起こす病気

Q: 新鮮なら生で食べても大丈夫?

A: お肉はもともと菌に汚染されているので、新鮮でも危険です。

Q: 湯通ししたり、あぶったりして、表面を加熱すれば大丈夫?

A: 鶏肉は特に肉の中まで汚染されやすいので、表面を加熱したぐらいでは食中毒を防ぐことはできません。

Q: 今まで生で食べても平気だったけれど…?

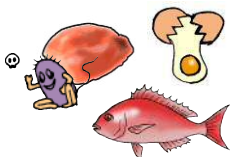
A: 運がよかっただけで、これからも平気とは限りません。

Q: お客様の要望により刺身で提供していますが、それでも責任を問われますか?

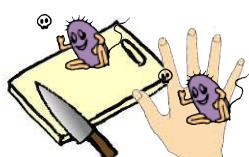
A: それが原因で食中毒を起こしたと断定されれば、営業停止などの行政処分を受けます。

## 加熱したあとの扱いにも注意

肉自体を加熱して食中毒菌をやっつけても、肉を扱った手や調理器具を介して、別の加熱済みメニューや生野菜サラダなどに菌をつけてしまい(二次汚染といいます)、食中毒を起こすケースも多発しています。



食中毒菌がもともと  
ついている食材



その食材から  
手や器具を汚染



生野菜サラダなど  
他のメニューを汚染

### 【二次汚染防止のポイント】

- ① 調理器具は生もの用と調理済み用で使い分ける
- ② 生ものを扱ったあとは、ハンドソープでよく手を洗う
- ③ 調理器具は熱湯か漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)で消毒する

お問い合わせは…

北九州市保健所東部生活衛生課 食品衛生第一・第二係 093-522-8728

広域食品指導係 093-583-2048

西部生活衛生課 食品衛生第一・第二係 093-642-1441 (内線602)