

新鮮なお肉は生で食べられる？

鮮度に関係なく、**食中毒**の危険があります。

子供や高齢者などの抵抗力の弱い方は重症化する可能性があります。
生で「食べない」よう、「食べさせない」よう十分な注意が必要です。

生食用食肉の規制状況

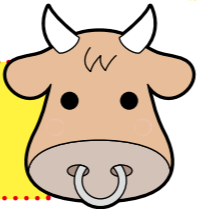
食品等事業者が①及び②を守らなかった場合、
食品衛生法違反となります。

① 牛

- **牛肉を生食用**(ユッケ、牛タタキ、牛刺し、タルタルステーキなど)として「提供」「販売」する場合は、**成分規格、調理基準、店頭での表示基準を遵守する必要があります。**



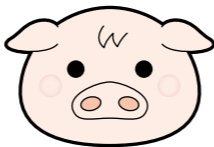
規格基準を満たした牛肉であっても、食中毒菌は完全に除去されません。生肉は、重症化の恐れがある様々な食中毒原因菌に汚染されている可能性があります。



- **牛レバーを生食用**として「提供」「販売」することは**禁止されています。**

② 豚

- **豚肉及び内臓**(豚レバー等)を生食用として「提供」「販売」することは**禁止されています。**



「鶏肉」、「野生鳥獣肉」及びその内臓の生食も大変危険です！



鶏レバーやささみの刺身、鶏肉のタタキなどの加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています。
カンピロバクターによる食中毒では、重症化すると手足の麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することもあります。



野生鳥獣肉(シカ、イノシシなど)やその内臓の生食によるE型肝炎ウイルス感染例では死亡事例や重症化した事例が報告されています。
また、寄生虫も高率に検出されています。



生食用として提供される肉、内臓だけではなく、**「炙り」「湯引き」等**、表面の加熱のみで**中心部分が「生」の肉も大変危険**です。

食肉による食中毒予防のポイント

次のポイントをまもり、
お肉をおいしく食べましょう

- 肉を → 「生で食べない」 「中心部までしっかり加熱」
- 食肉に触れた後は → 「手をよく洗う」 「調理器具の洗浄、消毒を徹底する」
- 箸やトング → 「焼く用(生肉取り扱い用)」と「食べる用」を使い分ける

このパンフレットは、せんだい食の安全サポーターとともに作成しました



このパンフレットはリサイクルできます。
「雑がみ」として分別しましょう。

再生紙使用

生肉には**食中毒**の危険が!!



あぶ「炙りレバー」、「牛タタキ」、「鶏わさ」等の表面は火が通っているけど
中心部が生肉

大変危険です!

「ユッケ」、「鶏さし」、「レバー刺」等の**生肉**

特に抵抗力の弱い

「子供」、「高齢者」、「妊娠中の方」

などは重症化するおそれがあります

食肉による食中毒の原因となる菌には、

カンピロバクター

近年の細菌による食中毒の中で
発生件数第1位

腸管出血性大腸菌

(O157、O111など)
(重篤・死亡事例あり)

サルモネラ菌

(重篤・死亡事例あり)

などがあります。

共通の
特徴

- ・少ない菌量で発症
- ・加熱による殺菌には弱い など

主な
症状

腹痛、下痢、嘔吐

お問い合わせは

最寄りの仙台市各区保健福祉センター(衛生課食品衛生係)へ

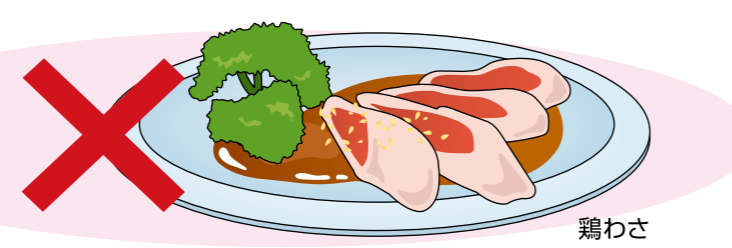
青葉区 225-7211(代) 宮城野区 291-2111(代) 若林区 282-1111(代)
太白区 247-1111(代) 泉区 372-3111(代)

仙台市

これが原因！食肉による食中毒 → こうすれば食肉による食中毒が防げます

1 生食 レバーや肉を生で食べた

原因となる食品
ユッケ、レバ刺し、
鶏わさなど



鶏わさ

1 レバーや肉の生食はしない！させない！

少ない菌でも発症するため、
新鮮=安全
ではありません。



レバ刺し
ユッケ

2 加熱不足 肉の加熱が足りなかった

野外での
バーベキューなどでは、
火力不足で
食中毒が
おきやすくなります。

原因となる食品
焼肉、
バーベキューなど

少しくらい
生焼けても
大丈夫かな



2 肉は中心まで十分に加熱して食べる！

加熱の目安 肉の中心が白っぽく変わり、火が通っていることを確認しましょう！

|| これでOK ||



3 二次汚染 生肉にふれた器具でサラダ等にふれた

こんな場合は
キケンです！

- 生肉にふれた手をきちんと洗わなかった。
- 生肉を切ったまな板や包丁をよく洗わなかった。
- 生肉にふれた箸(はし)で焼肉を食べた。

手や調理器具を介して、
菌に汚染された食品が
食中毒の原因になります



原因となる食品
菌に汚染された
サラダなど

3 二次汚染に注意！

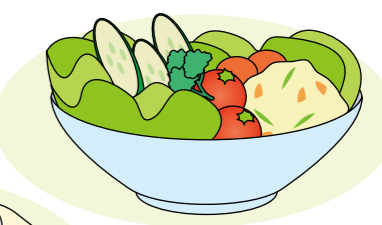
1 生肉にふれた手や調理器具はきちんと洗う。

- ・手は「せっけん」を使って念入りに洗いましょう。
- ・調理器具はきれいに洗ったあと、十分な熱湯で消毒しましょう。



2 生肉とそのまま食べるサラダなどは別に調理する。

・生で食べるサラダなどは肉を調理する前に作りましょう。



サラダを作った後に

3 生肉にふれた箸(はし)などで食事をしない。

・生肉には専用の「箸(はし)」を使いましょう。