

飲食店営業の一斉監視指導(カンピロバクター対策)における収去検査結果(東京都、平成20年11月実施)

品名	収去先業種	原料肉	特記事項(加熱処理等)	検査成績*
牛レバ刺し	焼肉店	牛レバー 加熱用	加熱処理なし	すべて(-)
レバ刺し	焼肉店	牛レバー 加熱用	加熱処理なし	すべて(-)
レバー刺し(牛)	焼肉店	牛レバー 加熱用	加熱処理なし	すべて(-)
レバー刺し(牛)		牛レバー 加熱用	加熱処理なし	大腸菌群 1.0×10^1
牛レバー刺し	鳥料理店	牛レバー 加熱用	加熱処理なし	大腸菌群 5.0×10^1
ユッケ	焼肉店	牛ランプ 記載なし	加熱処理なし	すべて(-)
「ユッケ」原料肉	焼肉店	牛肩 記載なし	「ユッケ」:加熱処理なし 生食用として仕入れているとのこと	すべて(-)
ササミユッケ	鳥料理店	鶏ささみ	沸騰水15~20秒湯通し	すべて(-)
「豚ももタタキ刺」原料肉	居酒屋	豚もも 記載なし	「豚ももタタキ刺」:表面を焼いて提供	大腸菌群 4.2×10^2
豚レバ刺	居酒屋	豚レバー	加熱処理なし	すべて(-)

* 検査項目:カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157、大腸菌群