

食品を扱うプロの皆さまへ



正しく知ろう! 食肉の取扱い

～お客様の信頼を裏切らないために～

お客様は食肉調理品を喫食するとき「市販品や飲食店が提供する食事は安全」と信頼しています。一方、食肉の生食、加熱不足が原因の食中毒は後を絶ちません。お客様の信頼を裏切らないために、食肉を取り扱う際は「肉の鉄則5か条」を厳守してください。

厳守! 「肉の鉄則5か条」

鉄則 1

「新鮮だから生でも安全」は間違い!
うっかり勘違いの生肉料理は厳禁!



鳥刺し・鳥わさ

鉄則 2

中心部の色が変わるまで
がっちり加熱!



加熱不十分

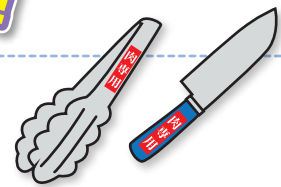
加熱十分

鉄則 3

未加熱の食肉や食肉調理品を提供、販売するときは、
安全な食べ方をばっちり伝達!

鉄則 4

調理器具は、生肉用と他の食品用を
はっきり使い分け!



鉄則 5

生肉に触れた手指や調理器具は
しっかり洗浄・消毒!



食中毒を起こしてしまうと、

- 例えば…
- ・社会的には ——— 信用失墜
 - ・行政的には ——— 営業停止、許可の取消
 - ・民事的には ——— 損害賠償
 - ・刑事的には ——— 刑法による業務上過失の刑事処分

こんなことに
ならないために…
次ページ以降を
チェック!

肉の鉄則

1

「新鮮だから生でも安全」は間違い！

うっかり勘違いの生肉料理は厳禁！

● 牛肉

- ・生食用として提供・販売する場合は、食品衛生法等に基づく規格や基準を順守しなければなりません。取り扱う前に、必ず保健所に相談してください。



● 牛のレバー、豚肉（内臓含む）

- ・生食用としての提供・販売が食品衛生法で禁止されています。
- ・法律に違反して提供・販売し、食中毒を起こした場合、賠償責任保険に加入していても保険金が支払われないことがあります。



● 鶏肉（内臓含む）

鳥刺し・鳥わさ

- ・生や半生状態の鶏肉メニューは、提供しないでください。
- ・食肉処理後の鶏肉の約7割がカンピロバクターに汚染*されています。
- ・「新鮮=生でも安全」は間違いです！

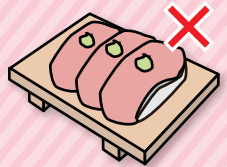


加熱不十分な鶏肉で大規模食中毒が発生！

原因食品 屋外イベントで提供された「鶏肉の寿司」（鶏肉を軽く湯通ししてご飯に乗せたもの）

患者数 609人

原因菌 カンピロバクター



肉の鉄則

2

中心部の色が変わるまでがっちり加熱！

● 牛レバー、豚肉（内臓含む）

- ・食品衛生法に基づき、中心部まで十分に加熱しなければなりません。（中心部が63℃ 30分間以上、または75℃ 1分間以上など）



● ひき肉調理品、鶏肉（内臓含む）

- ・中心部の色が完全に変わるまで、加熱できていることを確認してください。



肉団子
中心部が少しピンク
（カンピロバクターを検出）

中心部まで色に変化
（カンピロバクターを検出しない）



ハンバーグ
中心部が赤く加熱不十分

加熱十分

● 冷凍品

- ・冷凍肉と冷蔵肉では、加熱した時の中心部の火の通り具合がかなり違います。このため、低い温度からじっくり加熱するなど工夫が必要です。



唐揚げ
冷凍からすぐ唐揚げ
（160℃から 180℃：4分）

冷蔵から唐揚げ
（160℃から 180℃：3分）

表面の見た目は同じでも、中は…

※平成14～16年度 厚生労働科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」より

肉の鉄則

3

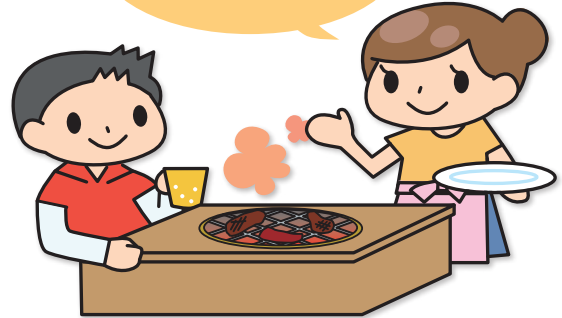
未加熱の食肉や食肉調理品を提供、販売するときは、 安全な食べ方をばっちり伝達！

● 未加熱の牛レバー、豚（内臓含む）

・食品衛生法に基づき、次の対応をとらなければなりません。

- ・「加熱用であること」、「調理の際に中心部まで加熱する必要があること」、「食中毒の危険性があるため生では食べられないこと」等をメニューや店内での掲示等により案内
- ・お客様が自ら調理して食べる場合は、コンロや七輪などを提供
- ・お客様が生や加熱不十分な状態で食べていたら、十分に加熱して食べるよう説明

中心部まで
火をよく通してから
お召し上がりください



● 未加熱の食肉調理品

（特にメンチカツやハンバーグ等のひき肉製品）

- ・お客様が中心部まで十分に加熱調理できるよう、調理・使用方法等、安全な喫食方法を、容器包装や店内での表示等により分かりやすく情報提供してください。



飲食店でのコミュニケーション例

● お客様が自ら生肉を調理する場合（焼肉、鍋物等）

〈肉の加熱の目安〉

- ・「○○は△分加熱してからお召し上がりください。」
- ・「○○は十分焼いて、中の色が完全に変わったことを確認してからお召し上がりください。」

〈生肉からの細菌の二次汚染防止〉

- ・「生肉を扱う際は、必ずこちらの専用のトングをご利用ください。」
- ・「肉の付け合わせの野菜は、十分加熱してお召し上がりください。」



● メニューにない生肉料理（鳥刺し等）を注文された場合

- ・「当店では肉の鮮度に自信を持っていますが、新鮮な肉でも食中毒菌がついているそうです。お客様の健康をお守りするために、当店では肉を生や半生でお出ししておりません。」

（お客様の中に子どもや高齢者がいる場合）

- ・「お子様やご高齢の方の中には、生や半生の肉を召し上がったことが原因で重症の食中毒になる方がいらっしゃいます。肉は十分に加熱してお召し上がりください。」

《ご注意》
中心部まで十分加熱してから
お召し上がりください。

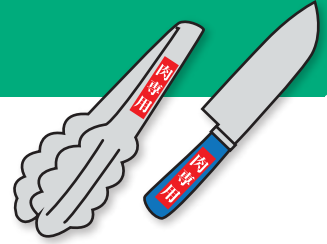


肉の鉄則

4

調理器具は、生肉用と他の食品用を
はっきり使い分け!

- ・生肉を扱う包丁、まな板等の調理器具や飲食店でお客様が生肉を調理する場合の生肉用の取り箸やトングは専用のものを用意してください。

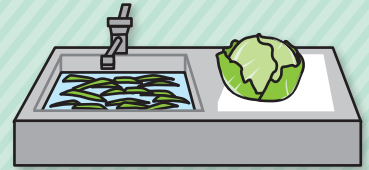


シンクを介した二次汚染による食中毒も発生しています

概要 牛肉パックの開封作業をしたシンクに、十分な洗浄・消毒を行わないまま水をはり、千切りキャベツを洗浄してしまったところ…、その千切りキャベツを食べた人が腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒に!

予防のポイント

- ① シンクは用途別、食品別に使い分けをする。シンクで手洗いを行わない。
- ② 食材を洗う際は、シンクに直に触れないよう、ボウルやザルを使用する。
- ③ シンクの使用後は必ず洗浄し、水分をふき取った後に消毒する。



肉の鉄則

5

生肉に触れた手指や調理器具は
しっかり洗浄・消毒!

調理器具・容器の洗浄・消毒

- ・水で流すだけでは、きれいになりません。
- ・洗剤で洗った後、熱湯や消毒剤を用いて消毒しましょう。

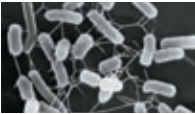
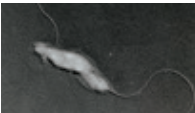



スポンジやフキンの洗浄・消毒

- ・使用後のスポンジやフキンにも食中毒菌が潜んでいます。洗浄後、煮沸するなどして消毒しましょう。



食肉と関係の深い主な食中毒菌・ウイルス

菌・ウイルス	主な症状	発症までの時間	特に関係の深い食肉
腸管出血性大腸菌 (O157やO111等)	 激しい腹痛、 下痢（血便を含む）等	4～8日	牛肉
カンピロバクター	 下痢、吐き気、 腹痛、発熱 等	1～7日	鶏肉、 牛肝臓（レバー）
サルモネラ属菌	 下痢、腹痛、 おう吐、発熱 等	6～72時間	鶏肉、牛肉、豚肉
E型肝炎ウイルス	発熱、悪心、腹痛、 肝機能悪化、黄疸 等	3～8週間	豚肉、イノシシ肉、 シカ肉

●東京都の食品安全情報サイト「食品衛生の窓」●

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/>

編集・発行 東京都健康安全研究センター企画調整部健康危機管理情報課

食品衛生の窓

検索

リサイクル適性 (A)
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。