

2022. 10. 20



長野県PRキャラクター「アルクス」
©長野県アルクス

腸管出血性大腸菌O157 による 食中毒に注意しましょう！

令和4年9月に京都府内でレアステーキと称するユツケ様の食品等を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157 による食中毒が発生し、当該レアステーキを喫食した方が1名亡くなりました。

食肉は腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラ属菌などの食中毒菌に汚染されている場合があります。食肉を加熱不十分な状態で食べるのは**大変危険**です。

食肉は中心部まで**十分に加熱(中心温度75℃以上で1分間以上)**してから食べましょう。

食品を提供する飲食店等の**営業者**の方はもちろん、喫食する**消費者**の方も以下の注意点を参考に食中毒を防止しましょう。

特に、子ども、高齢者、抵抗力が弱い方は、重篤化することがありますので、**生肉や加熱不十分な肉料理は食べない**ようにしてください。

営業者ができること

飲食店（焼肉店等）

- 加熱調理用の食肉は、生食用として提供できませんので、十分加熱して提供すること。
- お客様が食肉やレバーを自ら調理して食べる場合には、生肉をつかむ専用の器具（ tong や取り箸）を用意し、使用方法を説明すること。また、食肉やレバーを十分加熱してから食べるよう注意を促すこと。
- 結着成型などの処理をした食肉であって、お客様が自ら調理して食べる場合には、他の食材への交差汚染が起こらないよう注意喚起するとともに、中心部まで十分加熱してから食べるよう注意を促すこと。
- 焼肉店等、加熱調理が完全に行われていない食肉等をお客様が加熱調理し喫食する場合は、必要な加熱方法について、口頭による説明に加え、掲示等により確実にを行うこと。



腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒に注意してください（厚生労働省ホームページ）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/daichoukin.html

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口

消費者の皆様ができること

- 食肉は、十分に加熱(中心部の温度が75℃以上で1分間以上)してから食べましょう。
- 飲食店等でユッケやタタキなどを食べる場合は、その食肉が基準を満たした生食用牛肉であるか確認しましょう。
- 小さいお子さん、高齢の方、体力の低下している方などは、生食用であっても食肉を生で食べないようにしましょう。
- 冷凍品を含めて生ひき肉を使ったメンチカツやハンバーグ、結着成型などの処理を施した食肉については、内部まで病原微生物に汚染されているおそれがあることから、中心部まで十分加熱して食べましょう。
- 焼肉やすき焼きの時などは、生肉を触る箸と食べる箸を分けましょう。
- 焼肉店等において、自ら調理して食べる場合は、その店舗の調理方法を守り、十分加熱して食べましょう。

Q ハンバーグを焼くときに注意すべきことは？

ハンバーグは外側が焼けていても、中は生焼けになっていることがあるので、フライパンにふたをして、**中火で中心部**までじっくり火を通すことが大切です。

ハンバーグ・つくねなどのひき肉料理は、中心部まで十分に火が通り**肉汁が透明**になって**中心部の色が変わるまで加熱**すれば、食中毒の原因となる病原体は死滅し、おいしく安全に食べられます。

表面が焼けていても**中心部は生焼け**の場合があります。

中まで火がとおっているか**見た目**で**チェック**!!!



火が通っている



火が通っていない

生のひき肉を使った製品による食中毒に関する注意喚起 (厚生労働省ホームページ)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000151354.html>