

食肉の提供にご注意ください

細菌性食中毒が多発する夏、
あなたのお店が、原因施設とならないために
次のことに気をつけましょう



食肉を取り扱うとき（食肉処理施設・食肉販売店）

- 手指や器具を十分に洗浄&消毒（汚染のたび、作業終了時）
- 取扱い時の温度管理
- 加熱調理用食肉を生食用への転用禁止



飲食店の衛生管理（特に焼肉店）

- 加熱調理用食肉を生食用（ユッケ等）としての提供禁止
- 肉を焼くときの箸、 tong は専用を提供
- ユッケ用の食肉は生食用食肉の衛生基準に適合するものを仕入れる
- 牛レバーは生食用として提供しないように！

（※生食用レバーの衛生基準に適合するものであっても、食中毒菌に汚染されている恐れがあります。）

腸管出血性大腸菌による食中毒

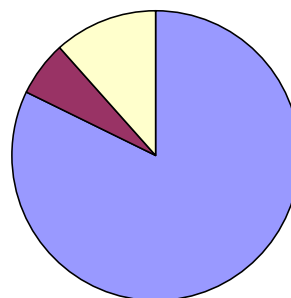
腸管出血性大腸菌による食中毒は毎年発生しており、**お年寄りや子供**などが罹患すると重篤な結果となる場合もあります。原因施設別発生数では飲食店、特に「**焼肉店**」での発生が多く、家庭での発生も含め、原因食品の多くが「**ユッケ、生レバー、焼肉(半生焼け)等の肉料理**」となっています。

お年寄りと子供には
生肉で提供しないでネ！



原因施設別
発生数(17件中)

■ 飲食店	14件
■ 仕出し屋	2件
□ その他	1件



(厚生労働省平成20年度統計資料)