



うちなあ～

沖縄食ぬ衛生トピックス



それでも生肉、生焼け肉を提供しますか？（下）

鶏肉の調理品製造のリスク管理

鶏肉に係る食中毒の原因はカンピロバクターが圧倒的！

県内発生件数は過去3年連続1位（全国2位）

原因食品は鶏肉の生肉、生レバーの刺身、タタキ、焼鳥、唐揚げなど

加熱不足が原因で下痢など消化器症状の他、重症例あり！（※）

鶏が病原体を保有しているのを知っていますか？

鶏は生前から **カンピロバクター菌を保有している**

生の鶏肉から高い割合で検出されている！

新鮮な肉ほど汚染度強く、冷凍、冷蔵で死滅しない



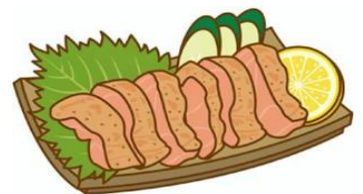
食中毒リスクが高いことを理解していますか？

そもそも食中毒リスクを抑える規制がない！！

鶏肉タタキは一部地域の食文化で規制が難しい

→独自基準で衛生管理実施も発生はゼロにならず

鶏肉は十分に加熱殺菌されないままの提供が多い



食肉調理の「つけない、ふやさない、やっつける」対策とは

食中毒菌 に汚染されている前提 で食材を保存、加工、調理！

生肉用の **器具、設備** は区別して、他の食材の二次汚染を防ぐ！

保存、加工、調理に必要な **温度の設定** & **記録** をとる！

適切な中心温度と十分な加熱時間を守って 加熱殺菌 を徹底！

（※）ギラン・バレー症候群：末梢神経障害、筋力低下、自律神経障害

あとがき：事業者の皆様、お客様に加熱殺菌の啓発をお願いします→（参考）

とりさし協会：とりさしを喫食する際の注意喚起ポスターができました。

<https://namashoku.skr.jp/>

出典：厚生労働省「お肉はよく焼いて食べよう」／「食中毒統計資料」

内閣府食品安全委員会「加熱調理の科学的情報の解析及び画像の開発」

