

# お肉はよく焼いて 食べましょう！！



牛や豚、鶏などの生肉は、腸管出血性大腸菌（O157 など）やカンピロバクターなどの細菌、寄生虫に汚染されていることがあります。

このため、どれだけ新鮮なお肉であっても、十分な加熱を行わずに食べると、食中毒が起こるリスクが高くなります。

**肉やレバーなどの内臓は中心部まで十分に加熱してから食べましょう！**



おあがりス  
京都市食の安全安心  
啓発キャラクター

## 牛の肝臓（レバー）及び豚肉（内臓含む）について

**食品衛生法により、生食用としての販売・提供が禁止されています！**

- **十分な加熱を！**

中心部は 63℃30 分間（または 75℃1 分間）以上の加熱が必要です。

- **一般消費者に対する情報提供を！**

食品等事業者は、一般消費者に対し、「中心部まで十分に加熱してから食べる」ことを伝えたくて、販売・提供しなければなりません。

※ 豚肉についても平成27年6月12日から禁止されています！

## 牛肉（牛ユッケ、牛タタキなど）について

**食品衛生法に基づく基準を満たさないと、生食用として販売・提供できません！**

- 成分規格，加工基準，保存基準，調理基準からなる厳しい規格基準をクリアする必要があります。
- 生食用牛肉を取り扱う事業者は，京都市食品衛生法施行細則に基づき，所轄保健センターに届出を行うとともに，届出済証を掲示しなければなりません。

## 野生鳥獣（イノシシ，シカ等）の生肉や内臓について

**生で食べた方が E 型肝炎ウイルスに感染し，死亡した事例や重篤な症状を示した事例が報告されています！**

- 野生鳥獣はどのような病原体を保有しているかわからないことから，地域によらず，生で食べることは危険です。

## 鶏肉について

生食用としての提供・販売を控えてください！

### ●カンピロバクター検出率 58.0%！

鶏の腸管内にはカンピロバクターが潜んでおり、鶏を解体処理する際に腸管内のカンピロバクターが鶏肉を汚染することがあります。

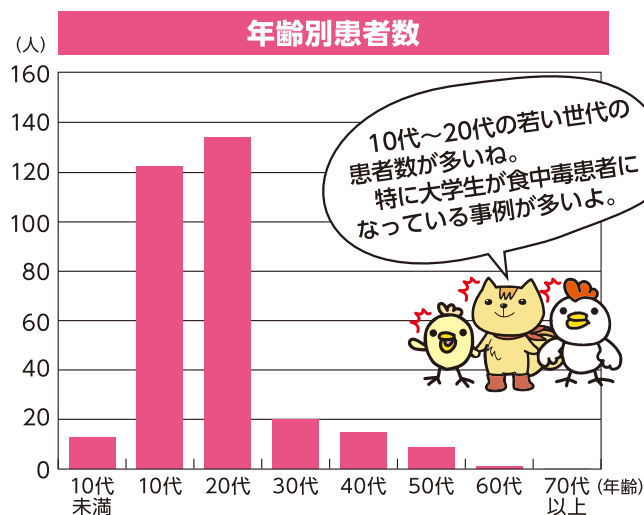
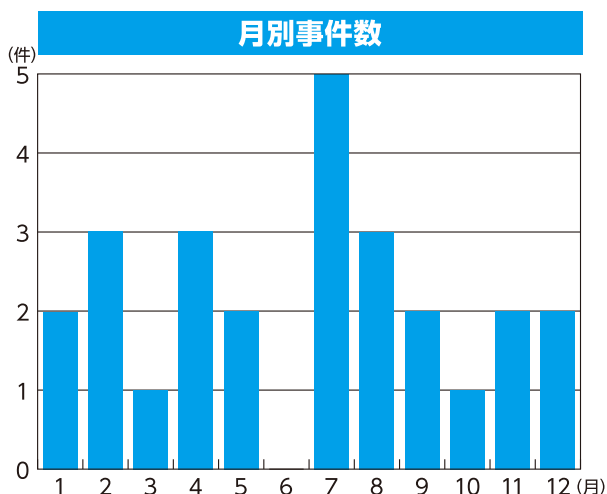
京都市が実施した市内に流通している鶏肉の検査結果(平成21年度～平成26年度)では、58%からカンピロバクターが検出されています。



### ●カンピロバクターによる食中毒発生状況

季節を問わず発生し、若年層に患者が多い傾向にあります。

#### 京都市内で発生したカンピロバクターによる食中毒 (平成21年4月～平成27年4月データ)



### ●予防と対策

カンピロバクターによる食中毒を予防するため、次のことを実践しましょう。

#### 1. 菌をつけない

- ・肉類や魚介類は、他の食品と分けて保管
- ・まな板・包丁・ふきん等の洗浄、熱湯や逆性石けん等での消毒
- ・肉類用・魚介類用・野菜用等のまな板や包丁等の使い分け
- ・肉類や魚介類を触った後の手の洗浄と消毒

#### 2. 菌を増やさない

- ・保管時の適切な温度管理 (冷蔵 10℃以下、冷凍 -15℃以下)
- ・調理後の速やかな食品提供

#### 3. 菌をやっつける

- ・食品の中心部までの十分な加熱 (75℃ 1分間以上)

#### お問合せ先一覧

| 名称       | 電話       | 名称       | 電話       | 名称       | 電話       |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 北保健センター  | 432-1475 | 上京保健センター | 441-2877 | 左京保健センター | 702-1268 |
| 中京保健センター | 812-2633 | 東山保健センター | 561-9176 | 山科保健センター | 592-3489 |
| 下京保健センター | 371-7298 | 南保健センター  | 681-3578 | 右京保健センター | 861-2187 |
| 西京保健センター | 392-5690 | 伏見保健センター | 611-1164 |          |          |

京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課 食品安全担当

〒604-8571 京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町 488 番地  
電話 075-222-3429 FAX 075-222-3416

この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ！



発行 京都市保健福祉局保健衛生推進室保健医療課  
発行年月日：平成27年7月 京都市印刷物第274346号