

鶏肉を調理提供する飲食店の皆様へ



生や加熱不十分の鶏肉はカンピロバクター食中毒などのリスクの高い食品です。たとえ新鮮でも生や加熱不十分な鶏肉を提供することは避けましょう。鶏肉料理を提供する際には**中心部までしっかり加熱すること**が重要です。

【注意】湯引き、炙り程度の加熱では、鶏肉を汚染しているカンピロバクターを死滅させることはできません！
食品衛生管理ファイル（裏面参照）や手引書と合わせて、お店の衛生管理計画を立てる際の参考としてください。

CHECK!

参考動画
火伝！肉料理必焼法～加熱の極意
～東京都公式動画チャンネル



衛生管理のポイント

【確実な対策】

□ 加熱

（中心温度75℃1分間と同等以上の加熱）

【リスクを下げる対策（徹底した二次汚染対策）】

- 生肉は専用の調理器具を使用し、野菜等と共用しない。
- 生肉を取り扱った後の、手洗いと器具の洗浄・消毒を徹底する。

【その他有効な対策】

- 提供メニューごとに、加熱調理時間の目安を定める。
メニューごとに原料肉の大きさや火の強さなどの加熱条件を記録し、調理者間で共有することで、確実な加熱の徹底につながります。（確認する際には、中心温度計を使いましょう）
メニューごとに加熱条件を書き出してみましよう（75℃1分間の加熱を計画する場合）

メニュー	確認年月日	加熱条件	焼き色・中心部の色など
		<input type="checkbox"/> 肉の大きさ・重さ・温度など （ ）	
		<input type="checkbox"/> 火の強さ・炭の量など （ ）	
		<input type="checkbox"/> 加熱開始から中心温度が75℃に達し、さらに1分間加熱するまでに要した調理時間（ ）分	
		<input type="checkbox"/> その他（ ）	



低温調理をする際は、温度と時間の管理を徹底しましょう！

低い温度帯では、温度管理が不安定になりやすく食中毒原因菌を殺菌することができなくなるため、食中毒を引き起こす可能性が高くなります。肉塊の中心部が75℃1分間と同等以上（63℃30分間以上など）の加熱となるよう、条件を設定しましょう。



設定した調理方法やレシピを安易に変更することは、食中毒の危険が伴います。

衛生管理計画の作成例は、裏面 ⇒

衛生管理計画の作成例(東京都の「食品衛生管理ファイル」より抜粋)

重要管理のポイント

調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的に示したものです。

こちらの作成例はあくまで参考です。
施設に合わせた計画の作成、実行に努めましょう。

分類	メニュー		管理方法 ※2
	例	代表的なメニュー ※1	
第1グループ	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの: 大根おろし、ネギ、 メンマ、ナルト	<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらずすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()
加熱後直ちに提供するもの	肉料理: ステーキ、焼き鳥、しょうが焼 ひき肉料理: ハンバーグ、餃子、 シュウマイ、 ロールキャベツ	焼き鳥 (別項目)	●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色)や触感(弾力)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
鶏肉の取扱い (カンピロバクター対策)		焼き鳥	●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input checked="" type="checkbox"/> 加熱温度と時間を確認する (中心温度75℃1分間と同等以上の加熱) <input checked="" type="checkbox"/> 中心部の焼き色を確認する <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> その他()
鶏肉の 低温調理 (カンピロバクター対策)		蒸し鶏 等	●加熱が十分に行われたことの確認方法 <input checked="" type="checkbox"/> 事前に加熱条件を満たすことを確認した調理方法を守って調理する <input checked="" type="checkbox"/> 加熱温度と時間を確認する (中心温度75℃1分間と同等以上の加熱) <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input type="checkbox"/> その他()

鶏肉の低温調理を行う際の注意点は別紙

問題があった場合の対応方法

廃棄する
 再加熱する
 第1グループの場合は加熱用に使う
 その他()



「食品衛生管理ファイル」とは

小規模な一般飲食店を想定して作成された資材で、「衛生管理計画」と「記録表」をセットで作成・管理することができます。
東京都のホームページ「食品衛生の窓」からダウンロードできます。

食品衛生の窓 HACCP 取組支援

検索

問合せ先
 食品事業者のHACCP取組に関する
 ご相談やお問い合わせは、お近くの保健所へ

令和5年10月作成