

表1. 生食用食肉による食中毒の発生
(平成10～22年,厚労省統計)

原因物質	生食用食肉	生食用レバー	ユッケ	馬刺し	計(%)
サルモネラ	3	8	5	0	16(10.8)
カンピロバクター	1*	87**	7	1***	96(64.9)
腸管出血性大腸菌	1	20	10	0	31(20.9)
その他病原大腸菌	0	1	1	0	2
不明	0	0	0	3	3
合計	5	116	23	4	148(100)

* 牛刺しとユッケ、** 6件は鶏肉と複合食品、*** 馬刺し、牛刺し、レバ刺し