

こんにちは
こちらは、滋賀県 食品安全監視センターです。

I N D E X

- (1) 牛レバーを生食するのは、やめましょう(「レバ刺し」等)
- (2) 食中毒の原因や症状および原因となりやすい食品等について
- (3) 食品衛生責任者と食品衛生管理者について
- (4) 食品回収情報(H24.6.13 ~ H24.7.12 (省略))

(1) 牛レバーを生食するのは、やめましょう(「レバ刺し」等)

厚生労働省は、牛の肝臓を安全に生食するための有効な予防対策が現時点においては見出されておらず、牛の肝臓の鮮度、保存状況、事業者の衛生管理等に関わらず食中毒が発生するおそれがあることが判明したことから、国民の健康保護を図るため、食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく基準を設定して、牛の肝臓の生食の安全性を確保する知見が得られるまでの間、牛の肝臓を生食用として販売することを禁止しました。

食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく牛の肝臓の基準

- (1) 牛の肝臓を飲食に供する際に加熱を要するものとして販売しなければならないこと。
消費者に販売する場合は、中心部まで十分な加熱を要することを情報提供すること。
- (2) 牛の肝臓を使用して食品を製造、加工又は調理する場合は肝臓の中心部を 63 で 30 分以上加熱するか同等以上の方法で加熱殺菌すること。
- (3) 基準の適用期日は平成 24 年 7 月 1 日からです。

牛の肝臓の基準に係る通知文

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syohuisya/110720/dl/120625_01.pdf

牛の肝臓の基準に関する Q & A について

厚生労働省は牛の肝臓を生食用に提供、販売することを禁止した理由等について Q & A を作成して、禁止に至った経過について説明を行っています。

牛の肝臓の基準に関する Q & A について

http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/120627_01.pdf

厚生労働省では牛の肝臓の生食を禁止した経過および牛の肝臓の生食の危害について啓発を行うため、ホームページに啓発用の資料や関係通知等をまとめて掲載しています。

牛レバーを生食するのは、やめましょう（「レバ刺し」等）

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syohisya/110720/index.html

（２）食中毒の原因や症状および原因となりやすい食品等について

近年、ウイルスや寄生虫類、カンピロバクターなどの細菌による食中毒が注目されていますが、黄色ブドウ球菌やサルモネラによる細菌性食中毒も発生しています。そこで、気温が上昇する時期となったことから食中毒の原因物質のうち、原因となる微生物（ウイルスを含む）や食品および予防方法をまとめました。また、厚生労働省が食中毒を予防するため呼びかけている、家庭での予防対策について紹介します。

細菌による食中毒（参考文献：食中毒予防必携（（社）日本食品衛生協会））		
<名称>	<主な症状>	<主な原因食品>
サルモネラ	下痢、腹痛、悪寒、発熱	食肉、卵等の畜産物や加工品
黄色ブドウ球菌	悪心、嘔吐、下痢	弁当、おにぎり、生菓子、乳
ボツリヌス菌	脱力、めまい、嚥下困難	いづし、缶詰、肉製品
腸炎ピブリオ	下痢、腹痛（上腹部）	魚の刺身、汚染された水
腸管出血性大腸菌	血便、発熱、溶血性貧血	肉、レバーの生食、生食野菜
その他の		
下痢原性大腸菌	下痢、腹痛、嘔吐	生もの、汚染された水
ウェルシュ菌	腹部の膨満、腹痛、下痢	弁当、仕出し、煮物
セレウス菌	嘔吐型と下痢型がある	米飯類、サラダ、調理パン
エルシニア	発熱、下痢、腹痛	食肉（豚等）に汚染された食品
カンピロバクター	下痢、腹痛、発熱、頭痛	肉や内臓の生食、汚染された水
リステリア	髄膜炎、敗血症、流産	ナチュラルチーズ、サラダ

ウイルスによる食中毒		
<名称>	<主な症状>	<主な原因食品>
ノロウイルス	吐気、嘔吐、下痢、腹痛	二枚貝、汚染された食品
A型肝炎ウイルス	発熱、倦怠感、黄疸	二枚貝、汚染された食品
E型肝炎ウイルス	発熱、嘔吐、腹痛、黄疸	野生動物の肉、汚染された水
ロタウイルス	下痢、嘔吐、腹痛、発熱	寿司、サラダ

原虫・寄生虫による食中毒		
<名称>	<主な症状>	<主な原因食品>
クリプトスポリジウム	下痢、腹痛、脱水症状	サラダ、汚染された水
クドア	下痢、嘔吐、胃の不快感	魚の刺身（ヒラメ）
ザルコシスティス	吐き気、下痢、呼吸困難	肉の生食（馬肉等）
アニサキス	胃痛、悪心、嘔吐	刺身、寿司（サバ等）

食中毒の予防方法

- ・食中毒の予防方法は原因となる細菌やウイルスなどの特性を考慮した対策を行うことです。一般には食中毒予防の三原則といわれる「つけない（清潔・汚染防止）」、「ふやさない（迅速、冷却）」、「やっつける（加熱・殺菌・消毒）」を行うことが有効です。
- ・しかし、少量でも発症に至るカンピロバクター、ノロウイルスおよび食品中で増殖しない原虫・寄生虫は三原則のうち「ふやさない（迅速、冷却）」は対策としては不十分です。これは、新鮮であることが安全であるとは限らない例です。ノロウイルスは手指の洗浄等を行い「つけない（清潔・汚染防止）」対策をすることは二次汚染に対して有効ですが、食品中に存在するE型肝炎ウイルスや原虫・寄生虫は洗

浄等でとり除くことはできません。

- ・原虫・寄生虫については冷凍で十分な期間保管することで失活させる方法もありますが、確実な予防対策は十分に加熱することです。

家庭でできる食中毒予防対策

厚生労働省

「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

(3) 食品衛生責任者と食品衛生管理者

食品営業の許可を受けられる際、施設の衛生管理の責任者として「食品衛生責任者」の設置が必要ですが、別に「食品衛生管理者」を設置しなければ、当該食品を製造できない業種があります。この2者の資格の違い等について説明します。

食品衛生責任者について

食品衛生責任者は、滋賀県では条例により業種別に施設基準が定められている営業を行う場合、食品の製造等を衛生的に管理させるため施設ごとに設置することが定められています。

食品衛生責任者になれる資格は次のとおりです。

- ア、食品衛生法第48条第6項各号に規定する者
(下記の食品衛生管理者の資格を有する者と同じです。)
- イ、栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者または船舶調理士
- ウ、知事が指定した食品衛生責任者の養成講習会を受講した者

滋賀県ホームページ

食品衛生責任者の制度の概要と資格認定講習会の案内

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/04kyoka/sekiniinsya.html>

食品衛生管理者について

食品衛生管理者は、食品衛生法第48条で、厚生労働大臣が定めた次の食品や添加物を製造する場合、その製造又は加工を衛生的に管理するために施設ごとに、設置することが定められています。

食品衛生管理者を設置することが定められている食品等は、次のとおりです

- ・粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品
- 食用油脂(脱色又は脱臭したもの)、マーガリン、ショートニングおよび添加物

食品衛生管理者になれる資格は次のとおりです。

- ア、医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
- イ、大学で医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学を修めた者
- ウ、上記の食品の製造施設で衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ厚生労働大臣の登録を受けた講習会を受講した者。
(ウの場合は、当該食品の製造施設においてのみ食品衛生管理者となることができます。)

なお、講習会の詳しい内容は次のアドレスに掲載されています。

厚生労働省ホームページ

食品衛生管理者資格認定講習会について

http://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/shikaku_shiken/shokuhineiseikanrisha/

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号(衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

