



また、平成22年からは飲食店（焼肉店、焼き鳥料理店、客が自ら調理し喫食する施設）に立ち入りを行い、食肉・食鳥肉の生肉を食用に提供している施設に対し、生で提供しないよう強く指導しています。

指導によって、生食用等の食肉の提供を自粛した店舗がありますが、しかし、あくまで自粛要請であるため、生食習慣の拡大により、ユッケ、牛刺し等のメニューを提供し続ける焼肉店等もあり、県内飲食店でも提供を止められない現状です。

今般の食中毒事件の発生を受けて、緊急に食肉取扱い施設に対する重点指導、一斉監視を実施します。

これまでの自粛要請にもかかわらず、それでも生食用メニューを客に提供する営業者に対しては、一歩踏み込んで、「生食用食肉の衛生基準」の加工等基準目標を遵守することを強く指導するとともに、基準目標に沿った加工・管理がされていない場合は、生食用食肉の提供を中止するよう強く指導することとします。

今回の事例を受けて消費者庁から食肉の表示に関するQ & Aが次のとおりリリースされました。

Q 1 生食用等の表示はどのような場合に行う必要があるか。

A 1 食肉処理業者等が、厚生労働省の衛生基準（「生食用食肉等の安全確保について」（平成10年9月11日生衛発第1358号厚生省生活衛生局長通知））に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合（販売先の飲食店において細切してそのまま生食用食肉として提供する場合等）には、容器包装の見やすい位置に生食用である旨、と畜場の所在する都道府県名、と畜場名等の表示を行う必要がある。

Q 2 「加熱用」又は「生食用ではありません」という表示をしたいが、問題ないか。

A 2 生食用でない食肉を販売する場合に、任意で「加熱用」、「生食用ではありません」等の表示を行うことは差し支えない。

食肉の加熱不足や生食によって食中毒を引き起こす原因について

牛、豚、鶏などの家畜の多くが、腸内に腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌などの食中毒菌を保有しています。  
そのため、食肉等の処理の過程で生肉に付着していたり、肝臓（レバー）では表面だけでなく内部が汚染されている可能性があります。

注：この汚染された生肉に触れた手やまな板などから、野菜やほかの食品へ菌が付着することがあります。

腸管出血性大腸菌（O111、O157、O26等）について

主症状：下痢（血便）、腹痛、発熱、頭痛  
溶血性尿毒症症候群（HUS）で死亡することもあります。

特徴：潜伏期間は2～7日  
熱に弱い。（75℃で1分間の加熱により殺菌できる）  
酸に強い。（他の細菌に比べ人工胃液での生残率が高い。）  
乾燥・冷凍でも生き残る。  
少量の菌量でも発症する。

原因食品：テンダライズ処理（圧着）されたステーキ肉などの加熱不十分な食肉加工食品  
ユッケや生レバーなどの生食用食肉  
糞便等により二次汚染された食品や飲料水

防止対策：食肉の生食を避け、十分に加熱すること（中心温度75℃ 1分以上）。

食品と食材の保管は低温を心がけ、室温に放置しないようにし、調理後の食品は速やかに食べることを。

器具、調理台および手指の十分な洗浄・消毒を心がけること。

井戸水が汚染されることもあるため、井戸水を使用する場合には、定期的に水質検査を実施し、次亜塩素酸等で消毒すること。  
等です。

カンピロバクター について

主症状：発熱、倦怠感、めまい、筋肉痛の後に下痢が起こる。

特徴：潜伏期間は2～7日  
4℃以下の温度でも、かなり長い間生きている。  
酸素が少ないところを好む。  
少量の菌量でも発症する。

ぶちリス 臨時号.txt

原因食品：鶏刺し、鶏のタタキなどの生食用食肉  
バーベキューなどでの加熱不十分な食肉  
調理器具や手指を介して二次汚染された食品

防止対策： 食肉の生食を避け、十分に加熱すること。

この菌の消毒には熱湯が有効なため、包丁・まな板は熱湯消毒し、消毒後はよく乾燥させる。

調理の時、生肉を扱う包丁・まな板などの調理器具は専用のものを使用し、ほかの食品を汚染しないように使い分ける。

(参考) 溶血性尿毒症症候群 (HUS) について

今回の患者のうち死亡された方は、溶血性尿毒症症候群を発症されていたと報告されています。このHUSとは、腸管出血性大腸菌が産生する毒素等により、腎臓などの臓器が障害され、急性腎不全、溶血性貧血、血小板減少などの症状が生じる疾患。症状が進行すれば、脳症によりケイレン意識障害を引き起こすこともある。  
通常、腸管出血性大腸菌による食中毒は、喫食日から約2～7日後に、下痢、発熱等の症状が生じるが、溶血性尿毒症症候群については、下痢や発熱の出現後4～10日程度経過した後に発症することが多いとされている。(発症率は、腸管出血性大腸菌による食中毒患者の1～10%程度)

-----  
みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せ下さい。

~~~~~Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/index.html>

なお、『ぶちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>  
-----