

飲食店営業者の方へ～

ちょっと待って！ 生食肉の提供

新 鮮だから生でも安全、「表面を焼けば安全」は間違い！

鶏刺し、とりわさ、レバー刺し、ユッケなど、鶏や牛の生肉や、やきとり、焼肉などでも加熱不足の肉を食べたことによる食中毒が全国で発生しています。

鶏肉は「カンピロバクター」、牛肉は「腸管出血性大腸菌」による食中毒の原因食品となります。

これらの食中毒菌は、少量の菌でも食中毒を起こすとされていますが、特に、鶏肉は、カンピロバクターに汚染されている確率が高く、「鮮度がいいから、この肉は生で提供しても大丈夫」「表面だけ焼けば食中毒は起こらない」と考えるのは非常に危険です。

(平成23年度の和歌山県の実態調査では、流通している鶏肉の55%からカンピロバクターが検出されました)

なぜ生肉は食中毒菌に汚染されているのか？

カンピロバクターは、牛や鶏の腸管内に、また、腸管出血性大腸菌は主に牛の腸管内に生息しています。菌を持っている動物自身は健康なのですが、食肉として処理・加工される際に、汚染が広がります。元々動物の体内に存在しているものであるうえ、衛生的な処理・加工を行っても、目に見えない菌による汚染が広がらないようにすることは非常に困難です。鮮度が高くても処理の過程で汚染された肉には菌が付着しています。



カンピロバクター
(提供：国立感染症研究所)

低 抗力の弱い子どもに生肉を提供すると特に危険が！

食中毒は誰もがなる可能性のあるものですが、特に、抵抗力の弱い子どもや高齢者、妊婦は重症化しやすく、後遺症が残る危険性も高くなります。平成23年に焼肉チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒では、子どもが亡くなったほか、多くの重症者を出しました。子どもに肉を生で食べさせることは、食中毒の危険性が非常に高くなることを認識し、生食用として提供するのはやめましょう。

＜県内での生食が原因とされた食中毒の事例＞

2家族5名が居酒屋で鶏の刺身や生レバーを食べたところ、3日後に下痢・腹痛・発熱の症状が出て、保健所による調査の結果、食中毒と断定されました。この居酒屋では、この2家族だけが鶏の刺身や生レバーを食べており、症状が出なかった他の客は食べていませんでした。症状が出た客の便や、店で使用している肉用の包丁やまな板からもカンピロバクターが検出されたことから、鶏肉の生食が原因と考えられました。

生肉や加熱不足の肉でおこる食中毒の原因菌とその特徴



菌の名前	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌 (O-157 など)
一般的な症状は	下痢、腹痛、発熱	激しい腹痛、下痢 (血便を含む)
重症になると	ギラン・バレー症候群 (手足や顔面のまひ・呼吸障害)	溶血性尿毒症症候群 (HUS) (腎機能障害・意識障害)
食べてから発症するまで	2～7日 (平均2～3日)	1日～2週間 (平均3～5日)
主な原因食品は	鶏刺し とりわさ 牛刺し 牛レバ刺し 加熱不足の焼き鳥 菌のついた手指 器具によって二次汚染された食品	牛レバ刺し 牛のユッケ 加熱不足の焼肉 菌のついた手指 器具によって二次汚染された食品



カンピロバクター (提供：国立感染症研究所)



O-157 (提供：国立感染症研究所)

※生肉による食中毒は他にもサルモネラ、E型肝炎ウイルスなどがあります。

生肉や加熱不足の肉を原因とする食中毒を防ぐには

●生肉は食中毒菌に汚染されているものと考えましょう。

加熱調理用として販売されている肉(牛肉)を生で提供することは違反です。また、提供する肉は、中心部まで火を通してください(加熱目安：中心部温度75℃で1分以上)。

●生肉の提供には注意しましょう。

平成23年10月から、生食用食肉(牛肉)の規格基準(加工基準、保存基準、調理基準、表示基準)が設定されました。この基準に適合しない肉以外は生食用として提供できません。また、基準に適合する肉であっても、病原微生物を完全に除去することは困難ですので、子どもや高齢者などの抵抗力の弱い方には生肉の提供はやめましょう。

●二次汚染の防止に注意しましょう。

生肉を切るのに使った包丁やまな板、手指から他の食品を二次汚染することがあります。

包丁やまな板は、野菜用、肉用、魚用と、それぞれ食品別に使用するほか、使用後は、洗剤でよく洗い、熱湯消毒して、よく乾かしてから使いましょう。

●調理従事者の健康管理にも注意が必要です。

調理前、生肉を取り扱った後、調理済の食品に触るとき、トイレから戻ってきた後は、石けんを使って丁寧に手指を洗いましょう。

営業者は、調理従事者全員の健康チェックを毎日実施し、体調不良の時は、調理業務を控えさせましょう。また、調理従事者自らが感染し汚染源とならないよう、肉の生食はやめましょう。

●食中毒を予防するために、以下のことをお客様に情報提供しましょう。

子どもや高齢者は、生肉を食べないこと。

二次汚染を防ぐため、生肉をつかむ箸やトングで焼けた肉をつかまないこと。

生肉に触れた付け合せの野菜は十分に加熱してから食べること。

生肉を盛っていた皿に、焼けた後の肉を盛らないこと。