



## 肉の生食の話

### ● 肉の生食による事件発生

平成23年4月に焼肉チェーン店が提供した食品による集団食中毒が発生しました。5名の方が亡くなり、多数の重症者が出る大きな事件となりました。

原料肉に付いていた腸管出血性大腸菌が原因であると推定され、「ユッケ」が主な原因食品とされました。

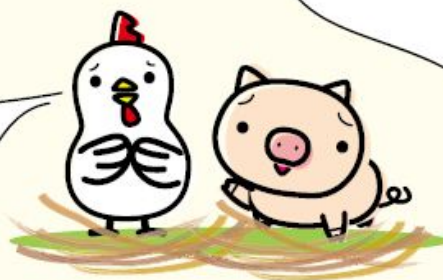
### ● 生食用食肉（牛肉）の規格基準

牛と馬の肉やレバーに関しては、平成10年9月に、国が「生食用食肉等の安全性確保について」という通知を出し、その中で生食用の肉やレバーの成分規格、加工、保存、運搬および表示に関して、目標となる基準を定めていました。

しかし、上記の事件を受け、ユッケなどの生食用の牛肉に関しては、「目標」ではなく、新たに法的規制を受ける規格基準を設けることが必要であるとして、平成23年10月1日に新しい生食用食肉の規格基準が施行されました。

規格基準では、  
「生食用食肉は腸内細菌科菌群が陰性でなければならない」という成分規格や、「原料として使用する肉の加熱殺菌方法」、「専用の場所での加工調理」、「加工調理ができる人の要件」、「使用する器具の消毒方法」などの基準が定められているのね

生食用食肉の規格基準があるのは、今のところ牛肉だけなんだって



生食用食肉の規格基準について、もっと知りたい方は、神奈川県ホームページをご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f6862/p377965.html>

神奈川県 生食用食肉の規格基準

検索



## ● 肉の生食は危険を伴うもの

規格基準に適合した方法で生食用食肉を加工・調理しても、腸管出血性大腸菌などの食中毒菌を完全に除去することは困難です。

腸管出血性大腸菌による食中毒では、激しい腹痛、下痢、血便の症状が出る場合があります。さらに重症化すると腎臓に障害がおり死に至ることがあります。

このため、子ども、高齢者および食中毒に対する抵抗力の弱い方は、肉の生食を控えることが必要です。



## ● 飲食店や販売店での表示の基準

生食用食肉の規格基準の施行に併せ、表示に関する基準も定められました。

飲食店等で提供・販売する場合の表示（焼肉店や居酒屋など）

### 店舗の見やすい場所

（表示ボード、メニューなど）に表示

- ①一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ②子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

容器包装に入れて販売する場合の表示（肉屋、スーパーの精肉コーナーなど）

### 容器包装の見やすい箇所に記載

上記①、②に加え、③生食用である旨、④と畜場の名称と所在地の都道府県名、⑤加工施設の名称と所在地の都道府県名

## ポイント



今般、生食用食肉の規格基準が設定されましたが、これは生食を推奨するものではありません。

特に子ども、高齢者および食中毒に対する抵抗力の弱い方は、肉の生食をしないようにしましょう。

また、牛レバーなどの内臓肉、鶏肉や豚肉の生食は、牛肉の生食以上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による食中毒の危険を伴います。

肉やレバーなどは、中心部まで十分加熱して食べましょう。



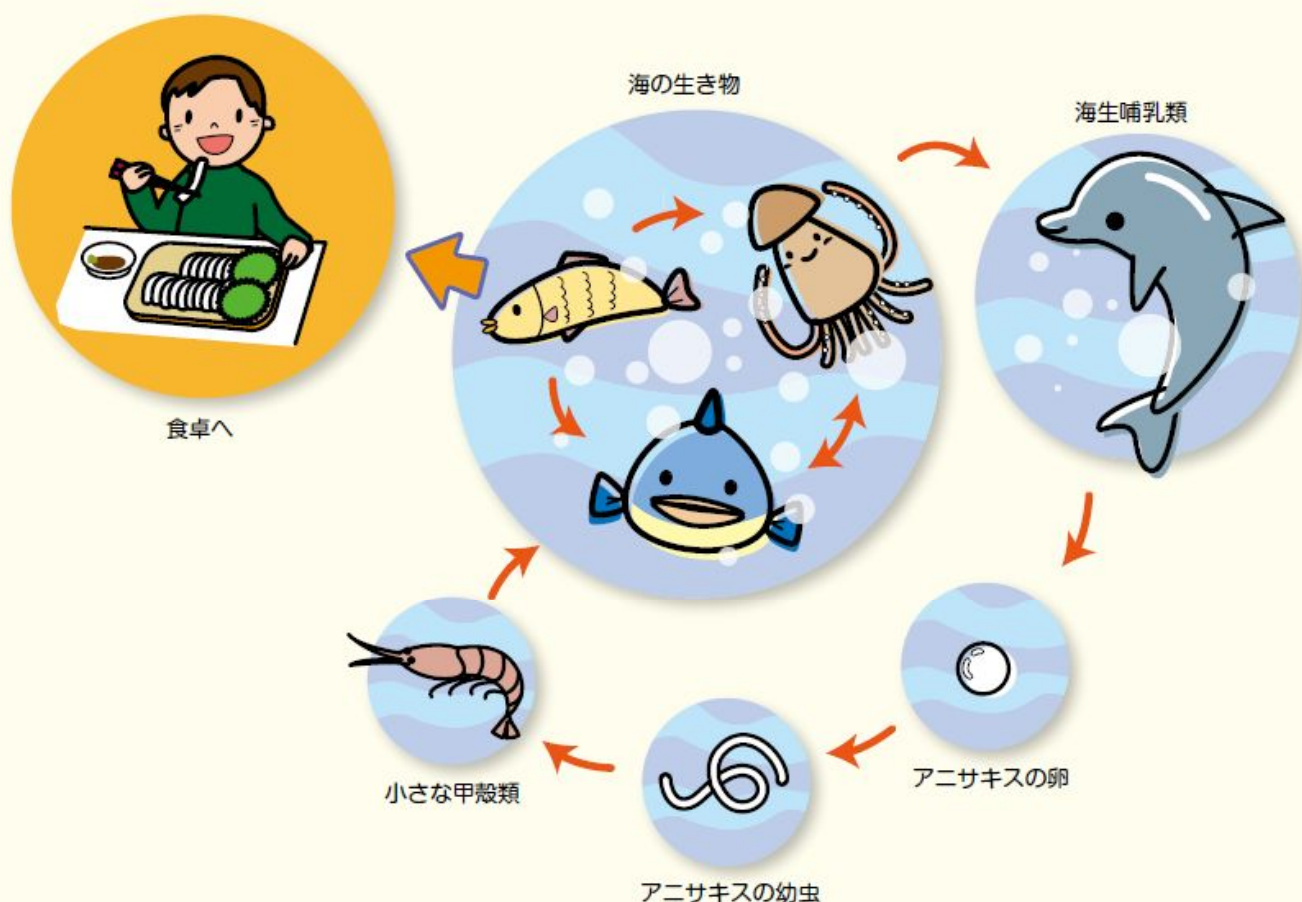
# アニサキスによる食中毒の話

## ● アニサキスって？

サバ、アジ、イワシなどの魚介類には、アニサキスという体長20～40mmの白い糸状の寄生虫の幼虫がいることがあります。

アニサキスは、イルカなどの海生哺乳類の胃に寄生して成虫になります。成虫になったアニサキスが卵を産むと、卵は海中でふ化して幼虫となり、幼虫はそれを食べたオキアミなどの小さな甲殻類に寄生し、さらにそのオキアミを食べた魚やイカの内臓、筋肉に寄生します。

そして、幼虫は最終的に、魚やイカを食べたイルカなどに寄生して成虫になります。



## ● アニサキス症って？

刺身などで食べるアジやイカにアニサキスが潜んでいる場合があります。そのまま気づかずに食べてしまった場合、1時間～数日後に胃や腸が耐え難い痛みで襲われることがあります。これは、アニサキスが胃や腸の壁に潜り込もうとするためです。

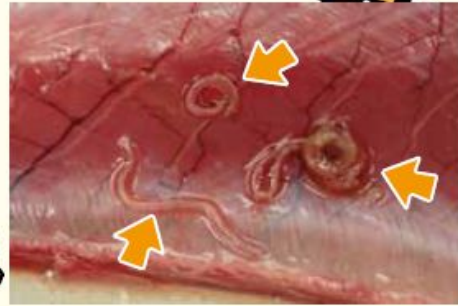
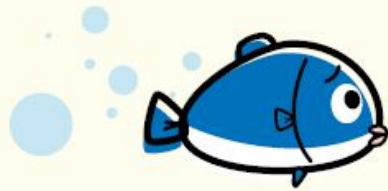
平成23年には、神奈川県内で食中毒が65件発生しましたが、その内、12件がアニサキスによる食中毒でした。



## ● どんない類に寄生しているの？

アニサキスは主にサバ、アジ、イワシ、サクラマス、カツオなどの魚、スルメイカなどに寄生しています。

また、それ以外の魚介類にも寄生している場合があります。



サバの腹腔内にいたアニサキス

## ● アニサキス症にならないために

アニサキスが付着した食品を食べないことが何より肝心です。アニサキスは半透明白色であるため、調理する際に見逃さないように、よく見て除去しましょう。

アニサキスは、寄生していた魚が死ぬと内臓から筋肉に移動しようとする傾向がありますので、できるだけ新鮮なうちに、早めに内臓を取り除きましょう。

酢でしめたり、塩に漬けてもアニサキスは簡単には死にません。

ただし、アニサキスは冷凍には弱く、 $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上凍らせると死滅します。

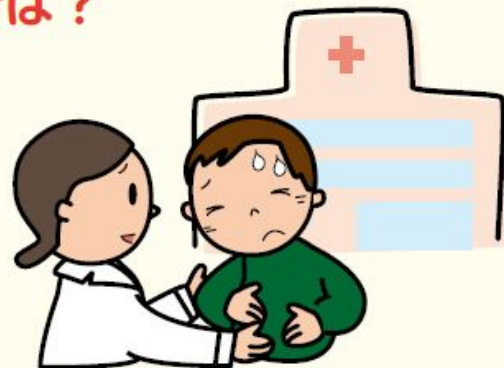
また、アニサキスは、加熱によって死滅（ $70^{\circ}\text{C}$ で瞬時に死滅）しますので、加熱調理して食べれば安心です。



## ● アニサキス症が疑われる場合は？

刺身などの鮮魚介類を食べた後に、胃腸が激しい痛みで襲われたときは、アニサキス症の可能性があります。

受診する時は、医師に刺身などを食べたことを伝えましょう。

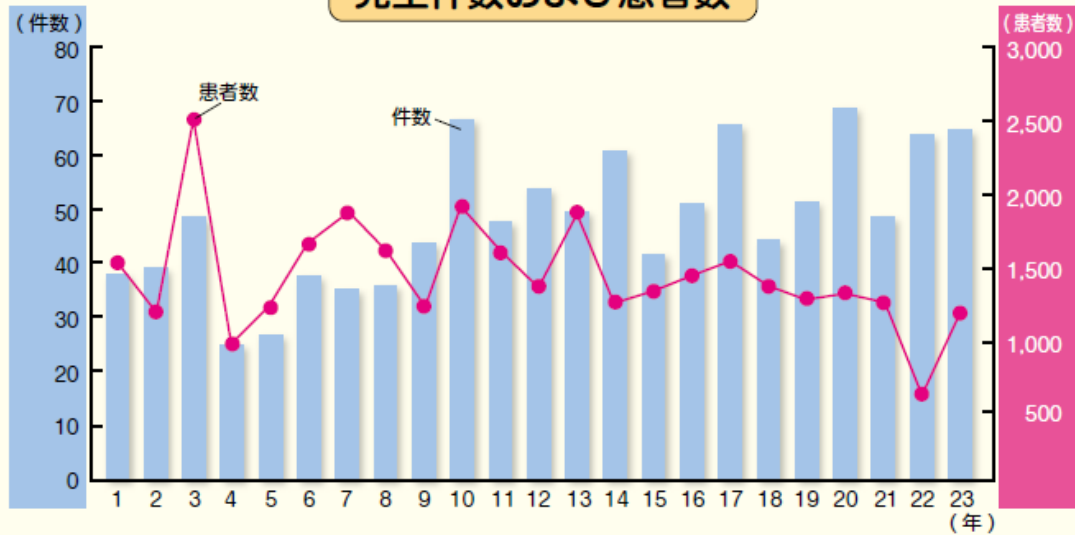




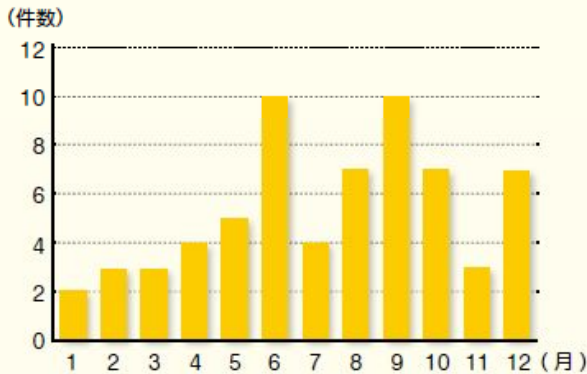
# 食中毒発生状況

グラフの数値は神奈川県および県内の保健所設置市のデータを集計したものです。

発生件数および患者数

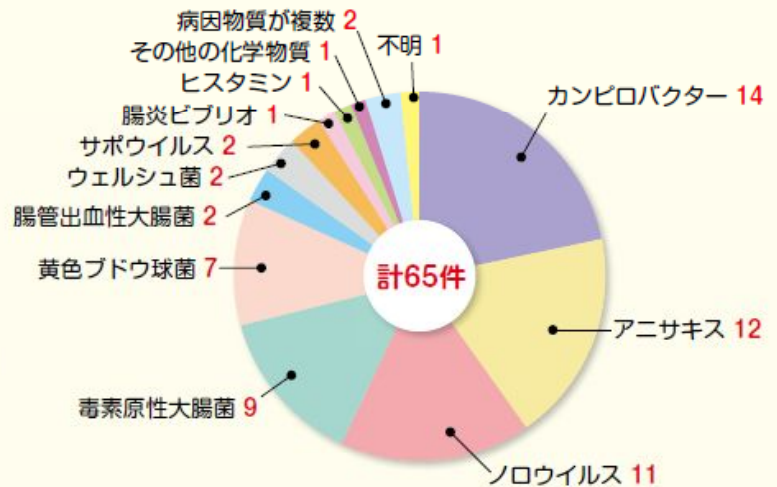


月別発生件数 (平成23年)



平成23年は夏に黄色ブドウ球菌による食中毒が多く発生し、食品の温度管理が不適切だったことが要因とされました  
ノロウイルスによる食中毒は年間を通して発生しますが、特に冬に増加する傾向があります

病因物質別発生件数 (平成23年)



「病因物質が複数」の内訳は  
カンピロバクターとサルモネラ属菌：1  
黄色ブドウ球菌とウェルシュ菌：1  
でした。

