

食肉は十分加熱して食べましょう！

家畜・家きんは、健康な状態において腸管内などにカンピロバクターや腸管出血性大腸菌などの食中毒菌を持っていることが知られています。

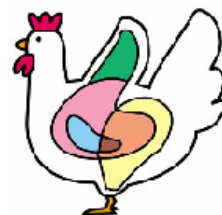
一方、今日の食肉処理の技術ではこれらの食中毒菌を 100%除去することは困難とされています。

したがって、**食肉を加熱しないで食べるのは危険です。**

(2ページ参照)

通常の加熱調理(中心部を 75℃ 1 分間以上)を行えばこれらの食中毒菌は死滅するため、食肉は中心部までよく加熱して食べましょう。

子どもや高齢者、妊婦などの抵抗力が弱い方が感染すると重症となることがあるので、特に注意が必要です。



食肉を安全に食べるには

- ・ 生食用の表示のない食肉は、中心部まで十分加熱(75℃・1分間以上)して食べましょう。
- ・ 生レバーやユッケ、鳥刺しなど**生肉の喫食を避けましょう。**

市場流通している食肉の中で、安全に生食できる食肉はほんのごく一部であり、ほとんど手に入りません。安易にレバー刺しやユッケ、鳥刺しを食べるのは危険な行為です。

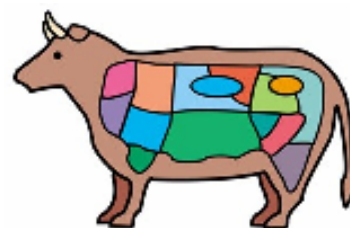
- ・ 焼き肉をするときは、肉を焼く箸と食べる箸を別にしましょう。
- ・ 野菜、果物並びに調理済み食品は、生肉や生肉からしみ出した液と接触しないようにしましょう。
- ・ 食肉の調理に使用した包丁やまな板等の器具類は、その都度、洗浄消毒しましょう。
- ・ 手指の洗浄消毒を徹底してください。(生肉に触った後、食品に触れる前)



生レバーは食中毒菌汚染の危険があります！

生肉・生レバーを「食べない」「食べさせない」

(子供・高齢者・妊婦は特に)



お問い合わせは、県庁生活衛生課
(TEL025-280-5205)
または最寄りの保健所へ

食肉をよく加熱しないで食べると、次のような危険があります！

危険情報

健康な牛の肝臓の約 1 割がカンピロバクターに汚染

厚生労働省の研究によると、健康な牛の肝臓等のカンピロバクター汚染調査を行ったところ、約 1 割の牛の肝臓からカンピロバクターが検出されました。

カンピロバクターとは食中毒菌の一種で、感染すると下痢、腹痛、発熱などの症状を呈します。若齢者や高齢者など抵抗力の弱い人は、重症化することがありますので注意が必要です。

詳しくは厚生労働省ホームページ <http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/campylo/index.html>

危険情報

県内の市販鶏肉の約 2 割がカンピロバクターに汚染

平成 16 年度に新潟県が県内で市販されている食肉についてカンピロバクター汚染実態調査を実施したところ、鶏肉の約 2 割から同菌が検出されました。その中には肉 100g 中 1000 個以上ものカンピロバクターが検出された肉もありました。

危険情報

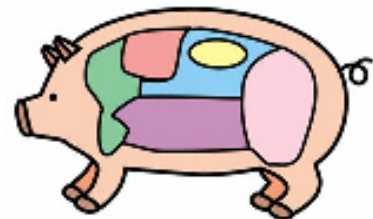
加熱不十分の豚レバーやシカ肉刺身により E 型肝炎に感染

北海道の飲食店で豚レバー等の食品を十分に加熱しないで喫食したことにより E 型肝炎ウイルスに集団感染した事例があります。

また、シカ肉の刺身やイノシシ肝臓を生食したことにより E 型肝炎ウイルスに感染した事例もあります。

E 型肝炎ウイルスに感染すると肝炎を発症します。妊婦や高齢者など抵抗力の弱い人は劇症肝炎を発症し、死亡することもあるので注意が必要です。

詳しくは厚生労働省ホームページ <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>



食中毒事例 1

6 月上旬、A 飲食店で食事をした人のうち 3 人が、下痢、腹痛などの症状を呈しました。患者便からカンピロバクターが検出されたこと等から、A 飲食店の食事を原因とするカンピロバクター食中毒と断定されました。

メニューの中に「ササミのたたき」があり、その調理方法は、生のササミを熱湯に湯通しする程度であり、ほとんど生に近い状態でした。以上から、カンピロバクターに汚染されていたササミが加熱殺菌不十分な状態で提供されたため、食中毒が発生したものと推定されました。



食中毒事例 2

3 月上旬、B 焼肉店で食事をした人のうち 5 人が、下痢、腹痛などの症状を呈しました。患者便からカンピロバクターが検出されたこと等から、B 焼肉店の食事を原因とするカンピロバクター食中毒と断定されました。

患者が食べたメニューの中に、レバー刺し（加熱用の牛レバーを使用）とユッケ（加熱用の牛ロースを使用）があったため、カンピロバクターに汚染された牛レバー、牛ロースが原因食品と推定されました。