

平成23年4月に富山県等で発生したユッケによる食中毒事件では、5人の方が亡くなられ、社会に大きな衝撃を与えました。子どもや高齢者など抵抗力の弱い人に限らず、若い世代の患者も多く、他人事ではありません。今回のたよりでは、食肉の生食について国内の歴史を振り返ってみたいと思います。

肉の生食規制にまつわる歴史

- 対象:牛・馬の肝臓又は肉
- 成分規格・加工基準(トリミング等)・保存基準・表示基準の目標設定

安心して食べられるよう

生食用食肉の衛生基準設定^{*2}

1998

平成10年



2011

平成23年

富山県等でユッケによる腸管出血性大腸菌食中毒発生!
(患者181名 うち死者5名)

➔ 強制力のある(罰則を伴う)生食用食肉の規格基準設定^{*3}

2012

平成24年

腸管出血性大腸菌による牛レバーの内部汚染を確認

➔ 牛レバーの生食禁止^{*4}

1996

平成8年

神奈川県で牛レバーによる腸管出血性大腸菌O157食中毒発生!
(患者1名(小学生)12日間入院)

➔ 当面、食肉の生食を避けるよう消費者に呼びかけ^{*1}

- 対象:牛の食肉(内臓を除く)
- 専用の調理場・器具を準備
- 表面から1cmを加熱殺菌
- 生食用食肉取扱者の設置 など

生で食べてもいいお肉はあるの?

 規格基準を満たしたもの

 衛生基準を満たしたもの だけ!

*1 平成 8年7月22日 「レバー等食肉の生食について」(厚生省通知)

*2 平成10年9月11日 「生食用食肉等の安全性確保について」(厚生省通知)

*3 平成23年9月12日 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」(厚生労働省告示)

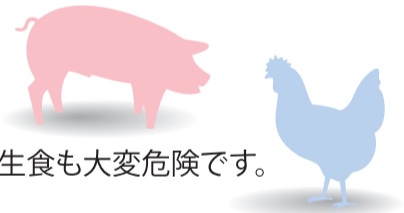
*4 平成24年6月25日 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」(厚生労働省告示)

「牛」以外のお肉は大丈夫?

最近、生食用として提供禁止となった牛レバーに替わり、豚や鶏の生レバーが注目を浴びています。

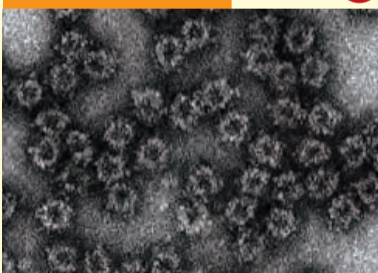
たとえば、豚レバーにはE型肝炎ウイルスや寄生虫など命にかかわる危険な微生物が存在するので、これらの生食も大変危険です。

豚・鶏それぞれの肉についている微生物について、少し見てみましょう。



E型肝炎ウイルス

豚

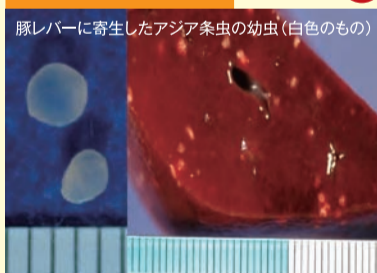


写真提供:国立感染症研究所

豚の他、鹿や猪の肉などにも存在します。急性肝炎になると、発熱や吐き気を伴い、治るまでに1か月程度かかります。さらに、重症化すると死亡することもあります。特に妊娠中の方は重症化しやすく危険です。

寄生虫

豚



豚レバーに寄生したアジア条虫の幼虫(白色のもの)
豚肉には、有こう条虫、アジア条虫、旋毛虫等といった寄生虫がいることがあります。特に、有こう条虫の幼虫は、体内に取り込まれると脳や脊髄をはじめ様々な場所に寄生します。特に、脳の場合、けいれんや麻痺等を起こします。

サルモネラ

豚 鶏

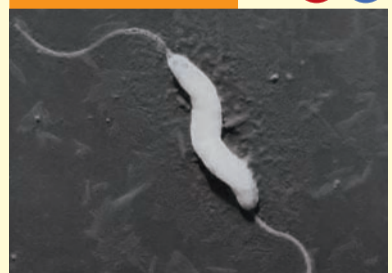


写真提供:東京都健康安全研究センター

食事後、8~72時間後に、おう吐、下痢、高熱等の症状が現れます。動物の腸管内に生息し、肉や内臓を汚染します。ごく少量の菌でも発症し、特に小児では菌血症(菌が血液に侵入)を併発・重症化しやすいといわれています。

カンピロバクター

豚 鶏



食事後、2~7日後に、下痢、腹痛、発熱等の症状が現れます。まれに、ギランバレー症候群を発症し、重症化すると運動麻痺を経て死に至ることもあります。厚生労働省によると、鶏レバーの汚染率は66.1%にものぼります。

新鮮なお肉でも、こういった菌やウイルスなどがたくさんついていることがあります。「新鮮なら安全」はお肉には当てはまりません。また、お肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌O157の感染は減少傾向にあるものの、焼肉等が原因と思われる事例は減少していません。^{*5} 生や加熱不十分で食べ、食中毒になると、おなかをこわすだけで済まないこともあるのです。

お肉は中心までよく加熱して!! 安全においしく食べましょう!

*5 病原微生物検出情報 Vol.34 No.5(国立感染症研究所)

牛海綿状脳症 (BSE) 対策の再評価について

本年5月31日に行われた厚生労働省薬事・食品衛生審議会において、食品安全委員会の2次答申(本年5月13日)に基づくBSE対策の見直しについて了承されました。6月3日に省令改正及び関係通知の改正等が実施され、省令は7月1日に施行となりました。

平成25年4月2日に厚生労働省から食品安全委員会へ諮問された食品健康影響評価の趣旨は、以下の1(1)及び2(1)の規制月齢引き上げです。このうち、1(1)について「リスクの差は、あったとしても非常に小さく、人への健康影響は無視できる」という評価結果に基づき、国内措置が変更されました。



現行基準

1 国内措置

- (1) 検査対象月齢を「48か月齢超」とする。(48か月齢以下は検査不要)
- (2) 特定危険部位 (SRM) の除去範囲について、「30か月齢以下」の場合「回腸遠位部、扁桃」のみとする。(30か月齢超の場合は、従前のとおり)

2 国境措置 (米国、カナダ、フランス及びオランダ)

- (1) 月齢制限を「30か月齢以下」とする。(オランダは「12か月齢以下」)
- (2) 特定危険部位 (SRM) の除去範囲について、「回腸遠位部、扁桃」のみとする。

30か月齢超を「48か月齢超」に変更

左記2(1)については、国際的な基準を踏まえ、さらに月齢の規制閾値を引き上げた場合のリスクを評価中。(継続評価中)

平成24年度港区食品衛生監視指導の実施結果

食品取扱い施設の監視指導

港区には食品取扱施設が約30,000軒あります。これら施設に対して、随時立ち入り検査を行い、施設での衛生的な取扱いや食品表示について監視指導を行いました。

施設数	立ち入り件数
30,192	20,563

食中毒の調査

食中毒事件が発生した場合、速やかに原因施設や原因食品を究明するために調査を行い、事故の拡大防止を図りました。また、食中毒と断定するに至らなかった場合にも、営業者に対し衛生状態改善等の指導を行いました。



食中毒事件6件の詳細

原因施設	原因食品	病因物質	患者数
飲食店(すし屋)	寿司	ノロウイルス	4
飲食店(そば屋)	ざるそば	化学物質	3
飲食店(一般)	会食料理	カンピロバクター	4
飲食店(一般)	会食料理	カンピロバクター	3
飲食店(一般)	会食料理	ノロウイルス	3
飲食店(一般)	ピュッフェ	ノロウイルス	99

食品等の検査

港区内に流通する食品等の細菌検査や食品添加物等の検査を行いました。不適正な成績が得られた食品については、衛生的な取扱いを行うよう営業者に対し指導を行いました。細菌的に不衛生と判断された食品は、路上で販売されていた弁当に多い傾向にありました。

種別	検査件数	成績		
		適	不適正	法違反
弁当・調理パン・そうざい類 (うち 路上弁当 (行商による販売))	117 42	101 29	16 13	0 0
給食施設 (学校、保育園、高齢者施設)	82	82	0	0
その他	355	346	9	0
計	554	529	25	0

また、野菜、生肉、水、牛乳、加工食品などについて、食品中の放射性物質検査を行いました。

実施回数	検査件数	法違反
5	50	0

ホルダーからめん棒を抜いて手をこすってから戻し、測定器に挿し込むと数値が表示される。



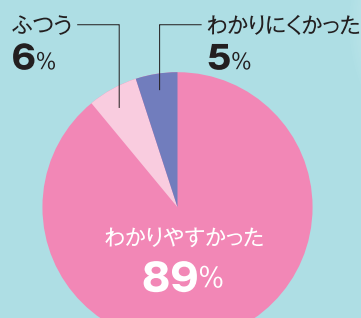
食品衛生普及啓発活動

10月6、7日のみなと区民まつりでは、『食品衛生フェスティバル』と題して手洗いに關するイベントを行いました。来場者には実際に手を洗っていただき、手洗い前後の汚れ度合いの違いを簡易キットで測定・比較しました。2日間で482名の方が参加され、手洗いの重要性をお伝えしました。

また、来場者を対象に実施したアンケートでは、多数の方が手洗いに興味をもっていたことが分かりました。

アンケート結果

「目に見えなくても手は汚れていることがわかりましたか？」



その他のご意見

- ・面白かった。楽しかった。
- ・こんなに手が汚れているとは思わなかった。
- ・もっと上手に手を洗おうと思った。