

みなと食品衛生だより

編集・発行：みなと保健所生活衛生課
食品安全推進担当
TEL 03-6400-0047
発行番号 26058-4211

生や加熱不十分のお肉を食べていませんか？

港区では、近年カンピロバクターを原因とした食中毒事件が発生しています。いずれの事件でも、生又は加熱不十分の肉料理が提供されていました。カンピロバクターはノロウイルスと並ぶ2大食中毒病因物質であり、多くの食中毒事件を引き起こしています。

カンピロバクター食中毒とは？

- ・細菌の一種であるカンピロバクターに汚染された食品を食べることによって起こる。
- ・食べてから発症するまで約2～7日。
- ・主な症状は下痢、腹痛、発熱。
- ・ギラン・バレー症候群を発症することもある。



ギラン・バレー症候群：筋肉を動かす運動神経が障害され、手足の麻痺が起こります。1ヶ月程度で完治する場合もあれば、1年以上経ってもなかなか回復せず麻痺が残ってしまう場合もあります。さらに、重症化すると呼吸麻痺につながり、死亡することもあります。

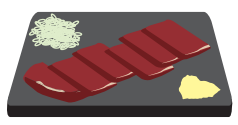
●カンピロバクター食中毒を発症した患者の声

仕事の後行った焼き鳥屋で、半生のレバーを食べました。3日後、昼くらいから体がだるくなり、下痢になりました。その後、熱が上がっているのを感じながら仕事を続け、ふらふらの状態で帰宅しました。熱を測ったら40度ありました。翌日病院に行き、原因が分からないので検便をしました。その後3～4日は仕事を休んで寝込んでいました。一週間後、病院でカンピロバクターが検出されたことを知りました。(40歳代男性)

近年発生したカンピロバクター食中毒事件で提供された肉料理

未加熱の肉料理

- ・鶏肉、鶏レバーの刺身
 - ・牛レバーの刺身
- ※牛レバーは平成24年7月から、生で食べることが禁止されています



加熱不十分な肉料理

- ・鶏肉のあぶりたたき
- ・半生の鶏レバー
- ・ささみ(焼き鳥)



生食用として販売や提供ができるお肉は、生食用として加工された牛肉と馬肉及び馬肝臓のみです。「新鮮である＝生で食べられる」ことではありません。カンピロバクター以外にも、サルモネラ、腸管出血性大腸菌といった食中毒を引き起こす細菌(食中毒菌)は、鶏、豚、牛など動物の腸管にもともと存在しているため、全く食中毒菌がついてないお肉や内臓を生産することは不可能です。お肉や内臓には食中毒菌がついていると理解してください。

生や加熱不十分のお肉を食べると食中毒になる危険性があります!!

食肉等の生食による(公衆衛生上の)リスクの大きさ

牛の生食用食肉については、平成23年富山県等においてユッケによる腸管出血性大腸菌食中毒で5名が亡くなった事件を受け、現在食品衛生法で基準が定められ管理されています。また、牛の肝臓については腸管出血性大腸菌を制御する方法が現状ないため、平成24年に生食が禁止されました。その他の食肉等の生食については、現在厚生労働省において以下の表のとおりリスク等の検討を行っています。

(平成26年6月、豚の生食についても禁止される方向性で検討されています。)

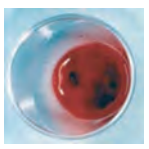
危害要因の性質等*		× 生食されている量 ×	リスク低減策	= リスクの大きさ
牛(肝臓)	腸管出血性大腸菌	なし(禁止)	現状なし	高 内部まで汚染
牛(内臓) 肝臓を除く	腸管出血性大腸菌	あり	現状なし	高 表面が汚染
	サルモネラ属菌			
豚(肉・内臓)	E型肝炎	あり	現状なし	高 内部まで汚染
	サルモネラ属菌			
鶏(肉・内臓)	サルモネラ属菌	多い	一部あり 一部自治体のみ	中
	カンピロバクター ジェジュニ/コリ			

*：感染性及び最小発症菌数を考慮し、注意を要するものから順に 4種類 ～ 1種類の4種類に分類。
(厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会食肉等の生食に関する調査会会議資料をもとに作成)

生食用馬肉でも食中毒が発生

平成26年3月～4月にかけて、福島県で加工された生食用馬肉(馬刺し)を原因とする腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生しました。O157、O26、O111をはじめとする腸管出血性大腸菌に感染すると、下痢、激しい腹痛、頻回の水様便、さらに、著しい血便とともに溶血性尿毒症症候群(HUS)などの重篤な合併症を起こし死に至るケースもあります。

腸管出血性大腸菌O157:H7
感染時の血便
(写真提供 国立感染症研究所)



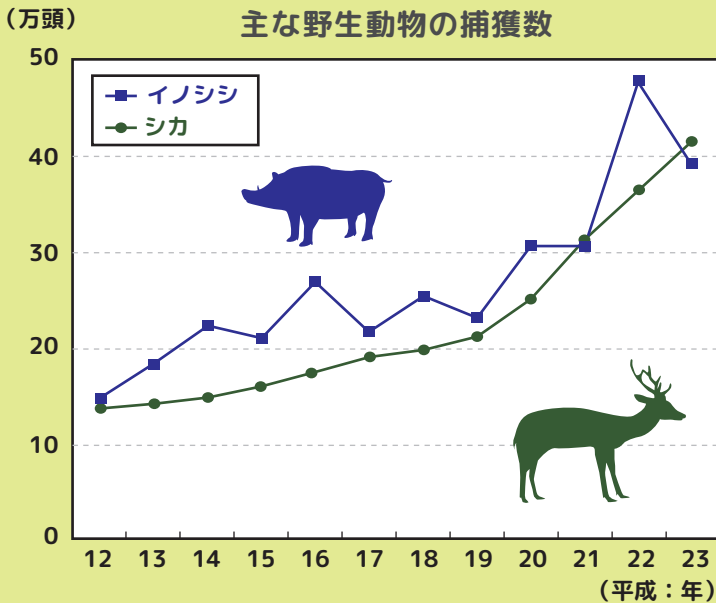
食肉等の生食については、一般的に食中毒のリスクを伴うものであり推奨されるものではありません。

ジビエを介した人獣共通感染症

ジビエとは、狩猟の対象となり、食用とする野生の鳥獣、又はそのお肉のことです。日本では、主にシカ、イノシシなどの野生動物が捕獲され食用に供されており、近年ジビエ嗜好から一般の人が食べる機会が増えています。

人獣共通感染症とは、人にも動物にも感染する感染症のことで、病原体はウイルス、細菌、寄生虫と多岐にわたります。日本では、ジビエを介して発症した人獣共通感染症として、加熱不十分な野生シカ肉や野生イノシシ肉を食べたことが原因とみられるE型肝炎や腸管出血性大腸菌O157などの事例があります。平成15年、鳥取県で野生イノシシの肝臓を生で食べた食中毒事件では、1名が亡くなりました。

「シカ、イノシシなどの野生動物のお肉は 中心部まで火が通るように、十分加熱されたものを食べましょう！」



平成 25 年度港区食品衛生監視指導の実施結果

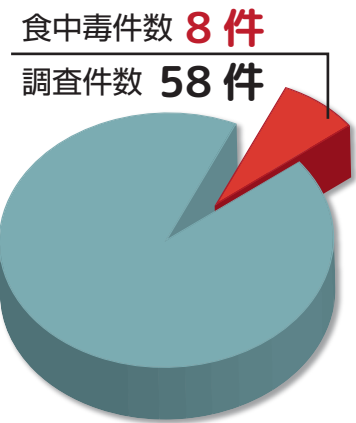
●食品取扱い施設の監視指導

港区には食品取扱い施設が約30,000軒あります。これらの施設に対して、食品営業許可検査、食品の衛生的な取扱いの確認、食品の検査等のために立入検査を行いました。

施設数	立入件数
30,109	20,114

●食中毒調査

食中毒調査件数 / 食中毒件数
保健所に食中毒疑いの連絡があると、速やかに原因施設や原因食品の調査を行います。昨年度は58件の食中毒調査を行い、8件を食中毒と断定しました。食中毒と断定するに至らなかった場合にも、営業者に対して食品衛生の観点から改善指導を行いました。



平成25年度東京都では、92件の食中毒事件が起こり、1,245名が発症しました。港区では8件起こり、64名が発症しました。港区には多くの飲食店があるため、食中毒の件数が増える傾向にあります。



原因施設	原因食品	病因物質	患者数
飲食店（寿司屋）	寿司	サポウイルス	14
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	4
飲食店（一般）	シメサバ	アニサキス	1
飲食店（寿司屋）	シメサバ	アニサキス	1
飲食店（一般）	会食料理	ノロウイルス	29
飲食店（一般）	仕出し弁当	ノロウイルス	6
飲食店（一般）	生カキ	ノロウイルス	5

平成25年度港区では、以下のとおり食品衛生法違反となる食品に対して不利益処分を行いました。

違反食品	原因	輸出国
菓子	使用対象食品以外から保存料（ソルビン酸）検出	インド
オリーブ水煮缶	使用対象食品以外から保存料（安息香酸）検出	スペイン
冷凍牛肉	輸出国発行の衛生証明書がない部位の混入	カナダ
冷凍牛肉	輸出国発行の衛生証明書がない部位の混入	カナダ
冷凍牛肉	輸出国発行の衛生証明書がない部位の混入	カナダ
冷凍食品（漬け魚）	加熱後摂取冷凍食品（未加熱）から大腸菌検出	中国

食 品 衛 生 の 普 及 啓 発 活 動

保健所では、区内保育園等で手洗い教室を行っています。昨年度は4園約170人の園児と一緒に手洗いの大切さ、手の正しい洗い方を学びました。



手洗い教室

平成25年11月26日（土）に、食品衛生消費者懇談会を開催しました。昨年度は、東京海洋大学大学院教授の鈴木徹先生を招き、食品の冷凍技術・食品衛生に関する講演、過冷却の実験、冷凍に関するクイズ等を行いました。区民等の関心が高く、事前に予約がいっぱいになり、アンケートでは約92%の参加者が、「とても良かった」、「良かった」と回答しました。今年度の食品衛生消費者懇談会は11月に開催する予定です。



消費者懇談会