

肉の生食や加熱不十分の食肉による食中毒が多発しています



ちょっとまって!!



そのお肉、生食用ですか?

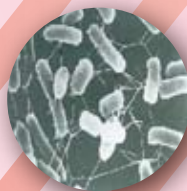
食肉にはカンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌などの食中毒菌が付着していることがあります。

これらの食中毒菌は少ない菌数でも食中毒を起こし、重症化すると生命に関わる危険があります。

—お肉にはこんな細菌がついています— (写真提供：東京都健康安全研究センター)



名称：カンピロバクター
症状：腹痛、下痢、発熱、頭痛
1～7日で発症



(写真はO157)

名称：腸管出血性大腸菌
(O157, O111など)
症状：激しい腹痛、下痢、血便
1～14日で発症



名称：サルモネラ
症状：腹痛、下痢、高温発熱
5～72時間で発症

新鮮なお肉なら大丈夫!?

新鮮なお肉なら生で食べても大丈夫だと思いますか?

・・・答えは「×」です。

生のお肉には食中毒の原因となる細菌がついていることがあります。「生食用」でないお肉は、生では食べられません。



新鮮であることは生食できる基準ではありません。

お肉の取り扱い注意!

お肉についている細菌が別の食品に移り、食中毒が起きてしまう場合があります。お肉を調理する際には、お肉の細菌を他の食品や調理器具に移さないようにしましょう。

① お肉を触ったら手を洗う



② 生肉を扱ったまな板・包丁はよく洗い、消毒する

③ 自分の箸で生肉に触らないように専用の箸やトングを使う

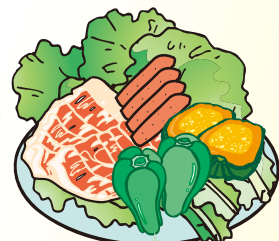


焼き上手で食中毒を撃退!

お肉の食中毒を防ぐ最も有効な方法は、加熱することです。

お肉についている細菌をやっつけるために中心部までしっかり加熱してから食べましょう。

中心温度75℃以上1分加熱(目安：中心の色が変わるまで)



生肉に触れた食品もよく加熱してください

お肉は加熱すれば安全に食べられます!

子どもはさらにキケン



子どもや高齢者の方は健康な成人に比べて抵抗力が弱いいため、食中毒症状が重症化しやすく危険です。お肉は生のまま食べさせないでください。

平成22年度

港区食品衛生監視指導の実施結果

港区では、食品衛生法に基づき「平成22年度港区食品衛生監視指導の実施結果」を作成しました。本内容はその概要版です。詳細については、区ホームページ又は①保健所②各支所③消費者センター窓口にあります「平成22年度港区食品衛生監視指導の実施結果」をご覧ください。

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。これら施設に対して、随時立ち入り検査を行い衛生状態の確認を行いました。

施設数	立ち入り件数
29,761	23,255

食中毒の調査

食中毒事件が発生した場合は、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。

原因物質	発生件数	患者数
カンピロバクター	2	14
サルモネラ	1	59
ノロウイルス	5	33
不明	2	18
計	10	124

食品等の検査

港区内に流通する食品の細菌検査や食品添加物等の検査を行いました。

食品の種別	検査件数	成績	
		適	不適
弁当・そう菜・調理パン類	155	121	34
菓子類	86	82	4
魚介類・魚介類加工品	55	55	0
食肉・食肉製品	88	88	0
冷凍食品	28	28	0
乳・乳製品	21	19	2
豆腐	19	18	1
漬物	15	15	0
その他の食品	122	119	3
計	589	545	44

三二知識

～食品の検査にかかる費用～

- ①お弁当の細菌検査をした場合
- ・一般細菌数、腸管出血性大腸菌O157などの食中毒菌の検査
- 1検体につき、40,700円
- ②輸入菓子のキャンディーの検査をした場合
- ・保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤の検査
- 1検体につき、110,000円
- (料金については、登録検査機関における参考値)

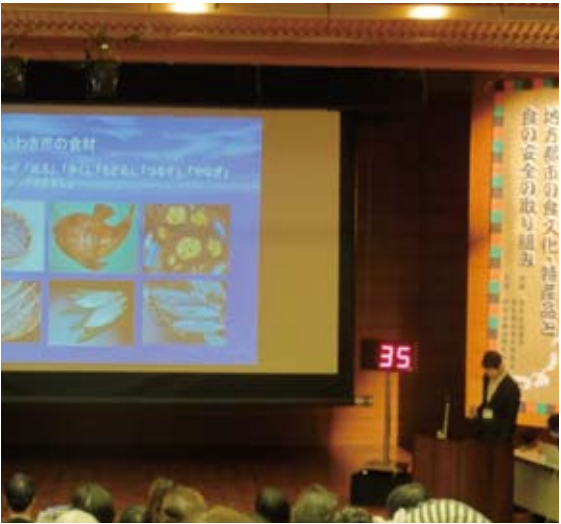


普及啓発事業

区民、食品営業者を対象に講習会を実施し食品衛生の普及啓発を行いました。

開催数	参加人数
110	5,680

2010「地方都市の食文化・特産品と食の安全の取り組み」と題し、実施した消費者懇談会の様子です→



不利益処分(行政処分)

食中毒の原因となった施設や食品衛生法に違反する食品を輸入・販売した営業者に対して、営業停止や違反食品の販売禁止等の処分を行いました。

処分に至らない事例も調査しています！

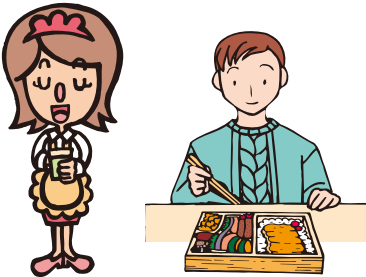
不利益処分	処理件数
営業停止命令	8
販売禁止命令	7

食品の自主回収

「自主回収」とは、食品の事業者が製造、輸入、販売した食品について、事業者自らが食品衛生法違反や健康への悪影響のおそれに基づき、自らの判断で回収を実施することです。平成22年度は、事業者から33件の自主回収の報告があり、これら回収に関しての相談や指導を行いました。

食品等の検査

異物混入や取り扱い不良など、消費者の方から苦情を受けた場合、関連する施設を調査し、営業者に再発防止を図るための指導を行いました。



※ 有症苦情・・・食事をして体調を崩したという苦情のうち食中毒事件とはならなかった事例です。

苦情内訳	処理件数
有症苦情※	91
異物混入	45
路上営業	34
取扱不良	23
その他	98
計	291