

肉の生食に係る県の実施について

平成27年12月4日（金） 13:30～
アバンセ 4階 第2研修室

佐賀県健康福祉本部生活衛生課
食品衛生担当 三宅

佐賀県食品衛生に関わる組織

県組織

佐賀県健康福祉本部

生活衛生課

- ・施策の企画・立案
- ・他自治体との調整
- ・食中毒対策
- ・普及啓発

保健福祉事務所

- ・営業施設の許可
- ・監視指導
- ・食中毒事件の調査
- ・違反苦情処理
- ・相談対応
- ・普及啓発

食肉衛生検査所

- ・と畜検査
- ・食肉の安全確保

衛生薬業センター

- ・食品の検査
- ・調査研究

県協力組織

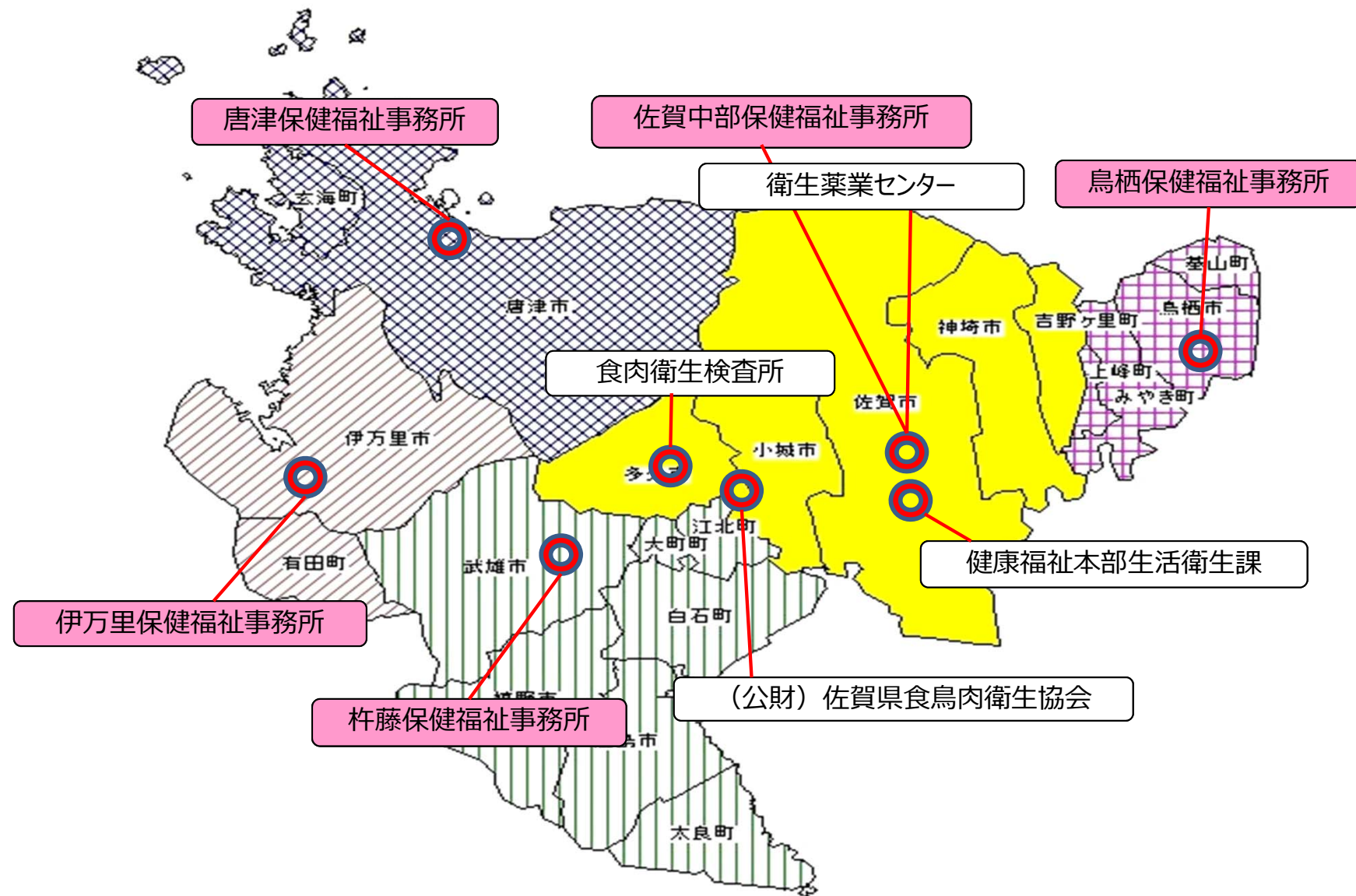
(公財) 食鳥肉衛生協会

- ・食鳥検査
- ・食鳥肉の安全確保

(公社) 食品衛生協会

- ・事業者の自主的衛生管理の推進

佐賀県の食品衛生指導体制



佐賀県における食中毒予防のための取組み

- ・食中毒注意報の発令
- ・食品の収去検査
- ・各種メディアによる啓発
- ・ＨＰによる啓発
- ・食品衛生月間
- ・夏季・年末一斉取締り（7, 8, 12月）
- ・講習会 等



実際に食中毒が起こったら・・・

- ・調査などによる原因の究明
- ・食中毒発生施設への指導
- ・行政処分
- ・食中毒事件に関連した注意喚起 等

ノロウイルスに注意しましょう！

ノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎・食中毒は、一年を通して発生はみられますが、11月頃から発生件数が増加しはじめ、12月～翌年1月が発生のピークになる傾向があります。ノロウイルスは、10～100倍程度の量で感染する非常に感染力の強いウイルスです。

症 状

- ① ノロウイルスに感染もしくはノロウイルスを含んだ食品を摂取すると1～2日後に症状があらわれます。主な症状は吐き気、おう吐、下痢、腹痛で、発熱は軽度です。
- ② 症状は3日程度で回復しますが、高齢者や乳幼児では脱水症状などから症状が悪くなる場合がありますので注意が必要です。
- ③ ウイルスの潜伏は、数週間続く場合があります。

主な感染経路

- ① 汚染されていた貝類を生あるいは十分に加熱しないで食べた場合に感染します。
- ② 食品取扱者が感染しており、その人を介して汚染した食品を食べた人が感染します。
- ③ 患者のノロウイルスが大量に含まれたおう吐物や糞便から人の手などを介して人から人へ感染します。

感染防止のポイント

（県民の皆様へ）

- ① 手洗いは予防の基本です。（調理前、トイレの後など十分な手洗いをしましょう。）
- ② 下痢・おう吐のある患者に接する際の注意
・こまめに手を洗いましょう。（特に用便後）
・おう吐物、糞便等を処理する際は、使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用の上処理しましょう。
・汚物の付着した床などは、速やかに次亜塩素酸ナトリウムで消毒するように拭き取りその後水拭きをしましょう。放置したり消毒が不十分なときには、乾燥した汚物が粉塵となつて、感染源になることもあります。
・下痢症状のある方のお風呂は最後にし、下痢の洗濯も別にしましょう。
- ③ 二枚貝については、なるべく生食を避け、加熱して食べましょう。
- ④ 食品を加熱する際は、食品の中心部まで十分に加熱調理しましょう。

（食品取扱事業者の皆様へ）

- ① 日頃から、自分自身の健康状態を把握し、下痢やおう吐、風邪のような症状がある場合には、調理師等の責任者にきちんと伝え、食品を取り扱う作業を避けましょう。
- ② 手洗いを徹底し、使い捨て手袋を着用しましょう。
- ③ 貝類などを処理した調理器具からの食品汚染を防止しましょう。

（保育園・学校・児童・高齢者施設等の集団給食施設関係の皆様へ）

- ① 日常の健康観察の体制を固め、発生状況を把握しましょう。
- ② 感染性胃腸炎の集団発生が疑われる場合は、施設管理室に報告するとともに、速やかに最寄りの保健衛生事務所（保健所）に連絡・相談しましょう。

フグの混入にご注意!!

全国的に、豆アジやシラス等の小魚のパック詰め商品等にフグが混ざって販売される事例が発生しています。

フグは稚魚でも毒がある場合がありますので、確実に取り除いてください。



写真：福岡市提供

消費者の方へ

- 豆アジ等の小魚を購入する場合には、フグ等の他の魚種が混ざっていないことを確認するようにしてください。
- もし、購入した商品にフグ等が混ざっていた場合には、安全のため取り除きましょう。

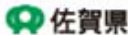
魚介類販売業者の方へ

- 有毒部分を除去していないフグを一般消費者へ販売することは、禁止されています。
- 豆アジ等の小魚を販売する際には、仕入れた魚にフグ等の有毒魚が混入していないか、十分に確認を行いましょう。

問い合わせ先			
佐賀中部保健福祉事務所	TEL 0952-30-1906	福岡保健福祉事務所	TEL 0942-83-2162
	FAX 0952-33-4632		FAX 0942-84-1849
西津保健福祉事務所	TEL 0955-73-1131	伊万里保健福祉事務所	TEL 0955-23-2103
	FAX 0955-75-1126		FAX 0955-22-3853
杵築保健福祉事務所	TEL 0954-23-3501	生活衛生課	TEL 0952-25-7077
	FAX 0954-22-4573		FAX 0952-25-7303

佐賀県

佐賀県ホームページ「食の安全安心情報」



食の安全安心情報

食中毒情報

[お知らせ\(食中毒\)](#)
[食中毒予防](#)

食品衛生

[お知らせ\(食品衛生\)](#)
[食品衛生監視指導計画](#)
[製菓衛生師免許・試験](#)

食品表示

[お知らせ\(食品表示\)](#)
[食品表示110番](#)
[食品表示制度について](#)

佐賀県の取組

[佐賀県食の安全・安心の確保を推進する条例](#)
[佐賀県食の安全・安心推進基本計画](#)
[食品等の自主回収](#)

その他

[お知らせ\(その他\)](#)

リンク集

佐賀県庁ホームページ>くらしと教育>健康・医療>食の安全

緊急・注目情報

お知らせ NEWS

一覧へ

2015年11月27日

[食品、添加物等の年末一斉取締りを実施します](#)

2015年11月11日

[キンシバイ\(巻貝\)による食中毒にご注意ください](#)

2015年10月27日

[ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう](#)

2015年10月01日

[平成27年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果を取りまとめました](#)

2015年09月25日

[有毒植物や毒キノコによる食中毒に気をつけましょう](#)

イベント情報 EVENT

- 食に関するイベントは次のホームページに掲載されています。
 - [さが“食と農”絆づくりプロジェクト「ぎずなのひろば」](#)
 - [さがの食育:ごはんだ〜い好き](#)

お問い合わせ

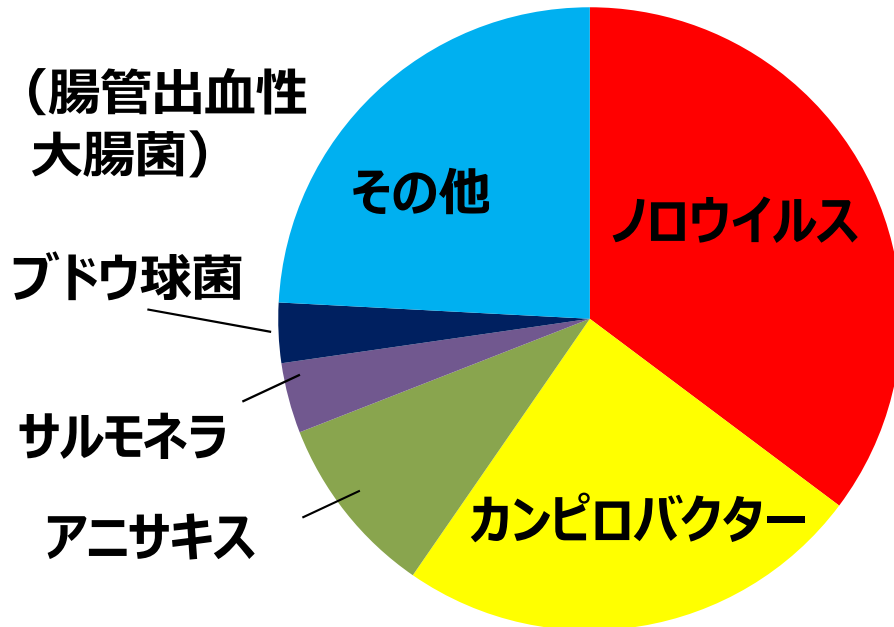
佐賀県くらし環境本部 くらしの安全安心課
[業務内容に関する主なお問い合わせ先一覧](#)
[サイトポリシー](#) [個人情報の取り扱い](#)

http://www.pref.saga.lg.jp/web/kurashi/_1019/ki-syoku/_70193.html

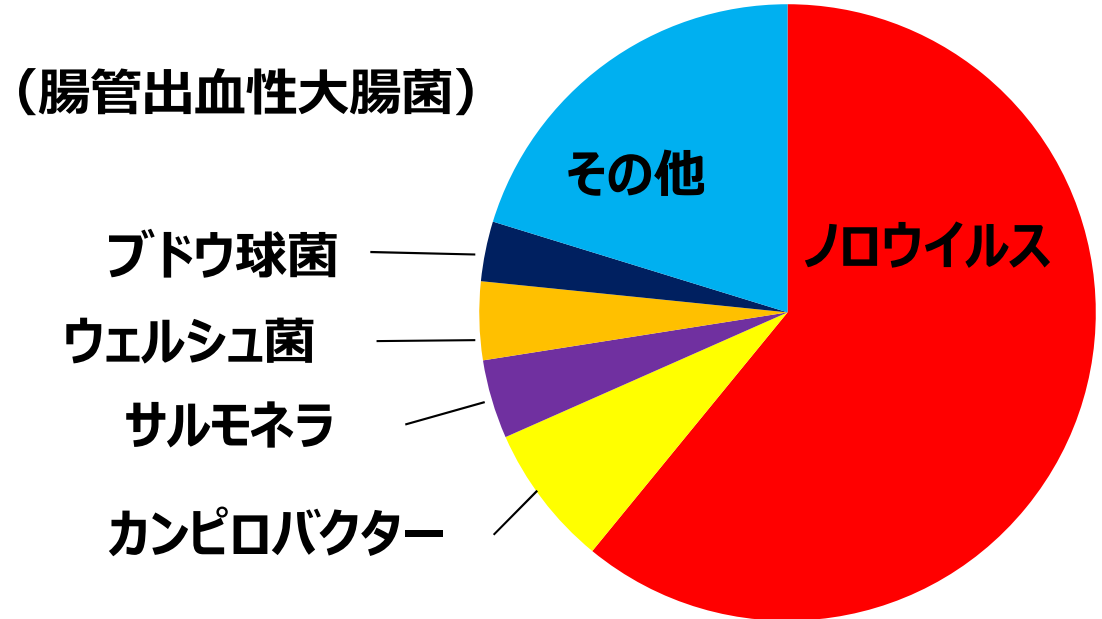
5

全国における食中毒発生状況（H26）

事件数（976件）



患者数（19,355人）



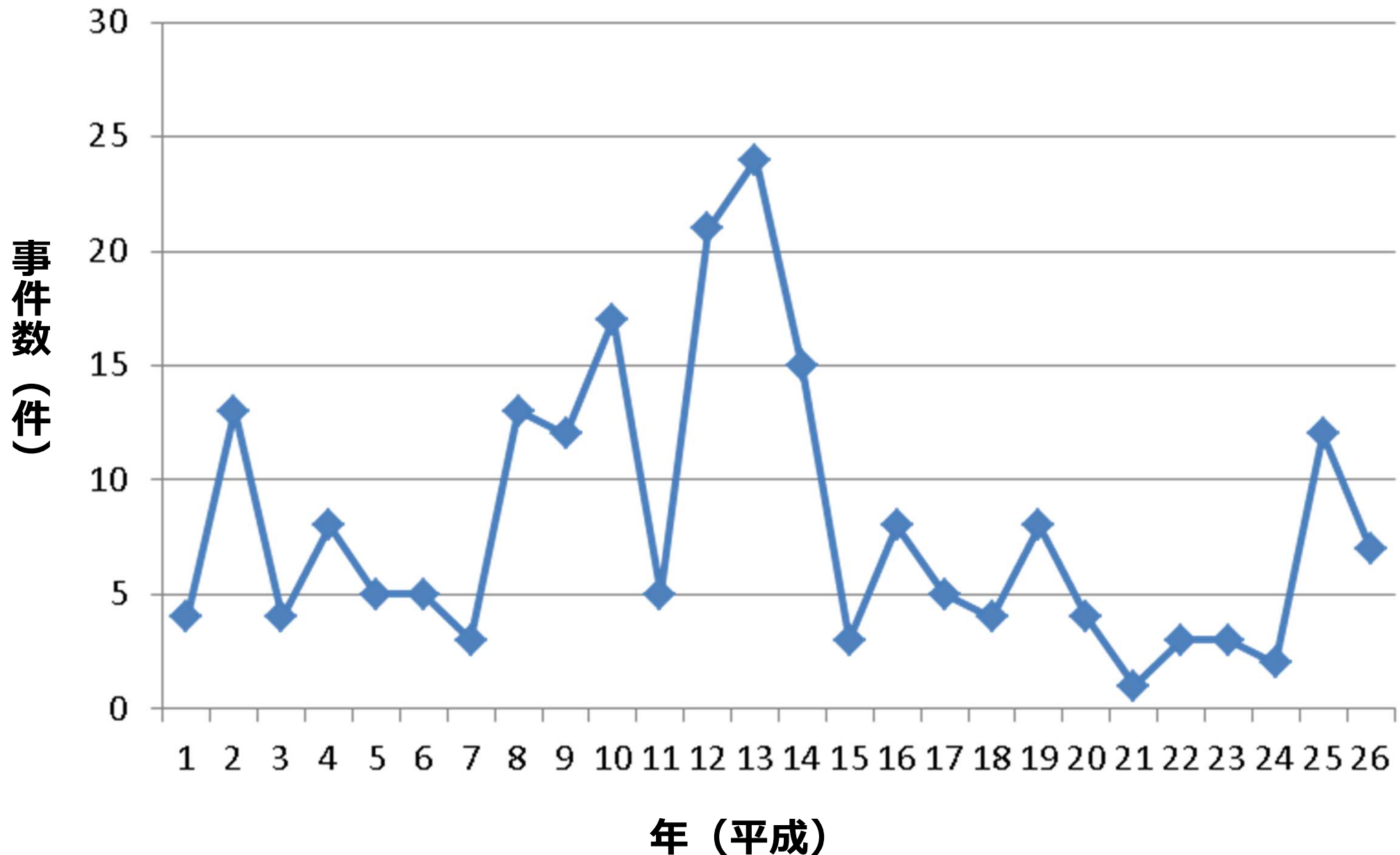
ノロウイルスによる食中毒は事件数及び患者数ともに非常に多い

＜肉の生食に関係するものでは＞

- 腸管出血性大腸菌による食中毒も25件（患者数766人）発生
- サルモネラ属菌による食中毒も35件（患者数440人）発生
- カンピロバクターによる食中毒も306件（患者数1,893人）発生

佐賀県での食中毒発生状況

佐賀県の食中毒事件数



腸管出血性大腸菌

<特徴>

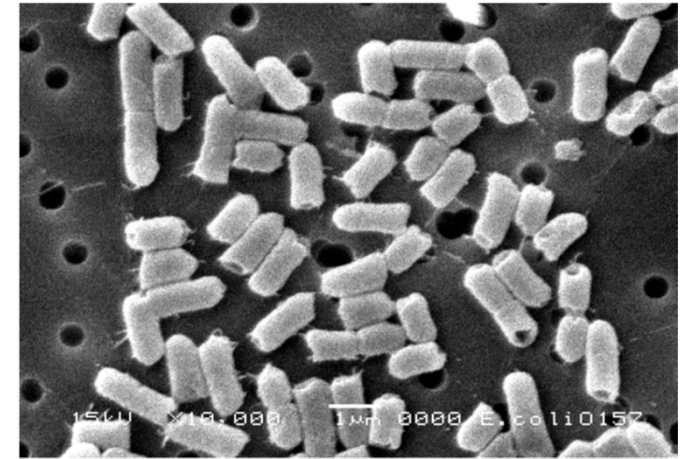
- 動物の腸管内に生息し、糞尿を介し食品、飲料水を汚染
- 少量でも発病する
- 加熱や消毒処理には弱い

<症状>

- 感染後1～10日間の潜伏期間
- 初期感冒様症状の後、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便
- 発熱は少ない
- 重症では溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害や死亡することもある

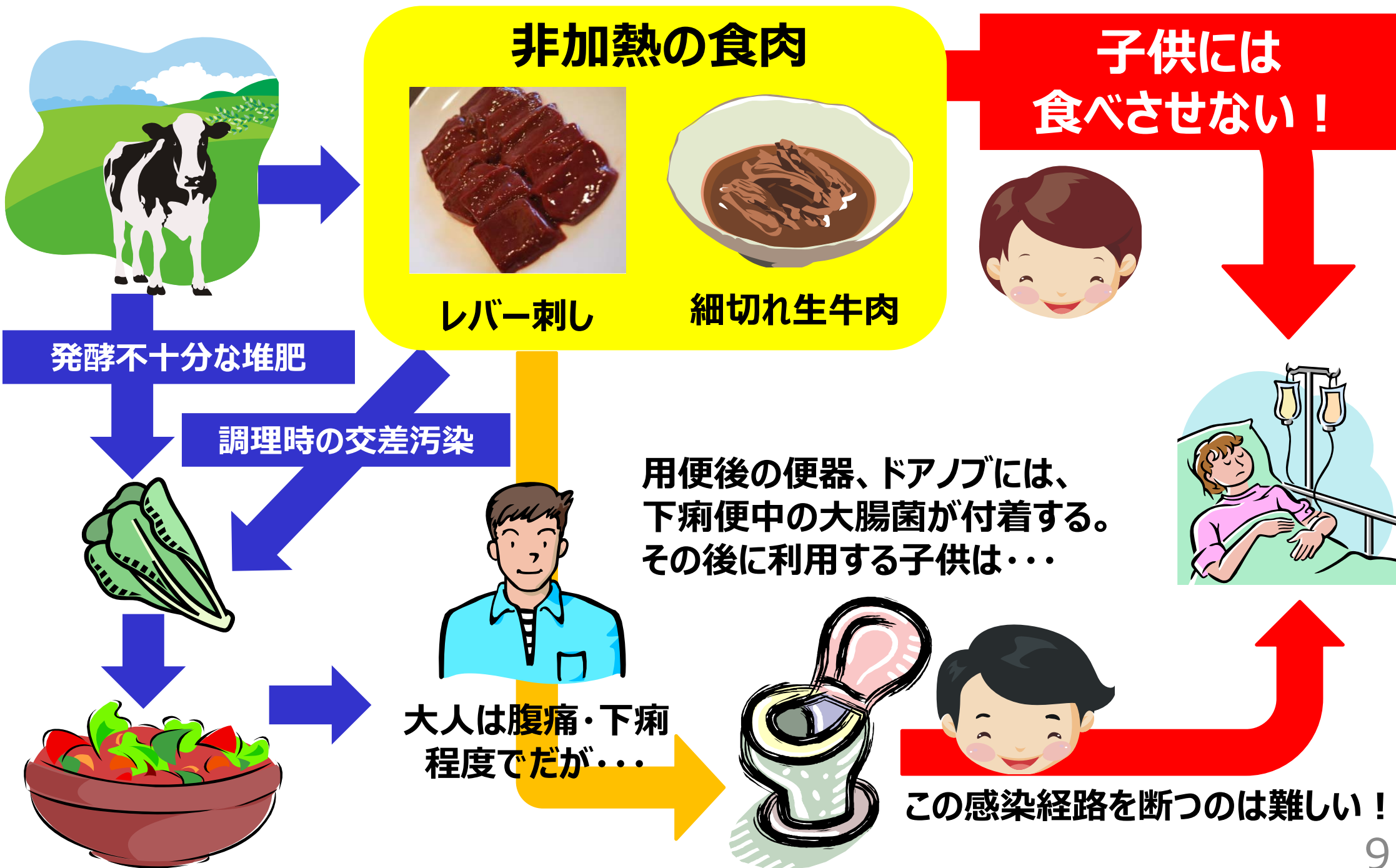
<過去の原因食品>

- 日本：井戸水、牛肉、牛レバー刺し、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、貝割れ大根、キャベツ、メロン、白菜漬け、日本そば、シーフードソースなど
- 海外：ハンバーガー、ローストビーフ、ミートパイ、アルファルファ、レタス、ホウレンソウ、アップルジュースなど



腸管出血性大腸菌O157:H7
<食品安全委員会事務局資料>

腸管出血性大腸菌の感染様式



腸管出血性大腸菌食中毒

*病原大腸菌

患者数	事故数	患者数	死者数
1996*	179	14488	8
1997*	176	5407	0
1998	15	182	3
1999	8	46	0
2000	16	113	1
2001	24	378	0
2002	13	273	9
2003	12	184	1
2004	18	70	0
2005	24	105	0
2006	24	179	0
2007	25	928	0
2008	17	115	0
2009	26	181	0
2010	27	358	0
2011	25	714	7
2012	16	392	8

1996年に起きた堺市学校給食事故では、児童・教職員の家族など約9500人が発症し、うち3人が死亡した。

2002年に9名の死亡者を出したのは病院給食であり、食肉は使われていなかった。

毎年、牛のレバー刺やユッケによる中毒が多発し、厚生労働省から注意喚起が行われてきた。

2011年になって焼肉チェーン店を原因とした大規模な食中毒事件が発生し、死亡者が出たことによりメディアに大きく取り上げられた。

2012年8月に、北海道を中心とした複数の高齢者施設でO157の患者が発生。その後の調査で、施設以外のスーパー等でも浅漬けが販売されていたことが判明し、最終的に、169人が発症し、うち8人が死亡した。

生食用食肉（牛肉）の規格基準について

H23年10月から、食品衛生法に基づく生食用食肉（牛肉）の規格基準及び表示基準が設定され、基準に適合しない生食用食肉（牛肉）の提供、販売が禁止されました。

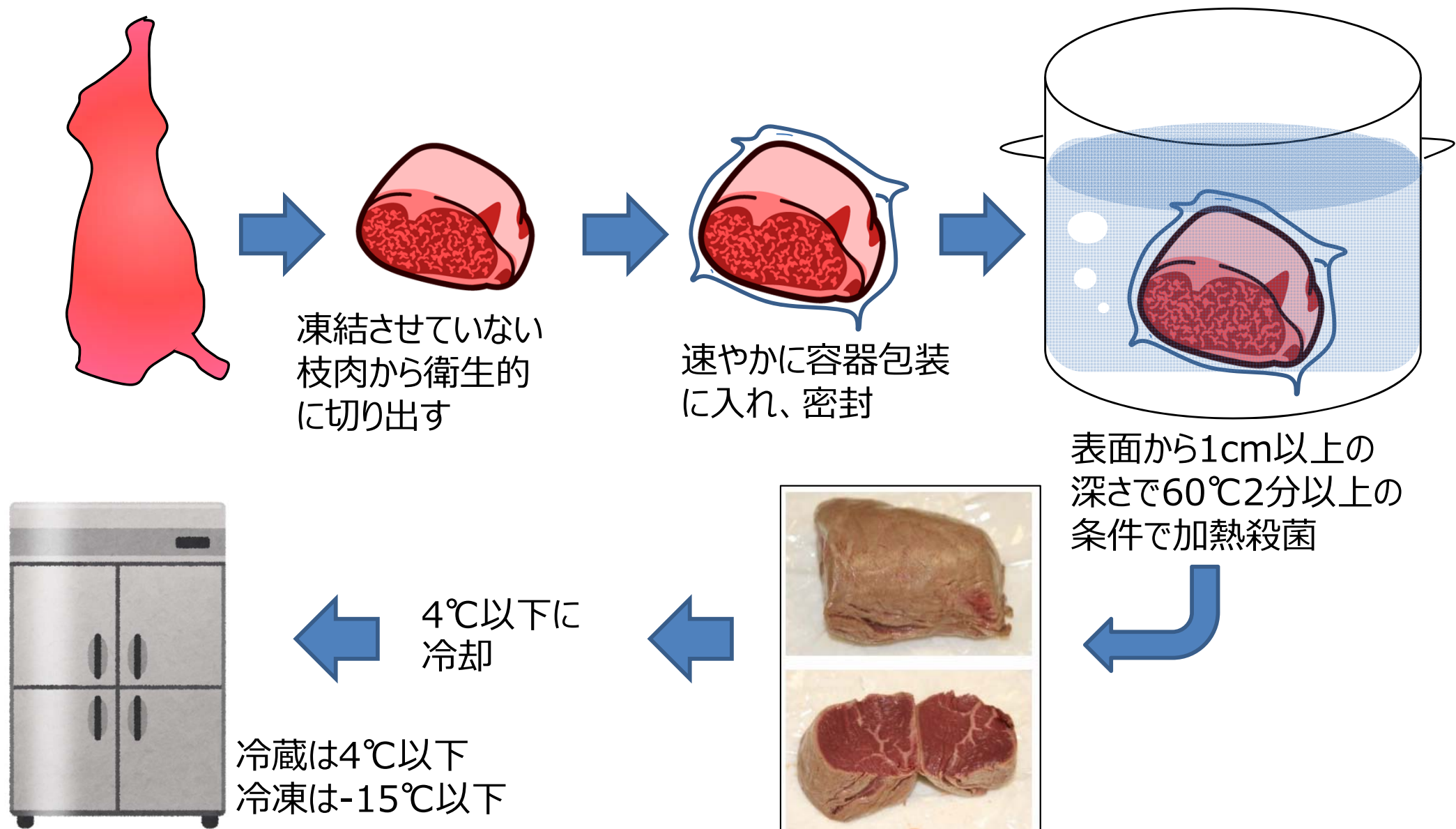
規格基準

対象食品		・生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く） 例）ユッケ、牛刺し、牛タタキ、タルタルステーキ
内容	成分規格	・腸内細菌科菌群が陰性
	加工基準	・専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いて加工 ・「腸管出血性大腸菌のリスク等について知識を有する者」が加工 ・衛生的に枝肉から切り出した後、速やかに加熱殺菌
	保存基準	・4℃以下（凍結させたものは－15℃以下）で保存
	調理基準	・一部を除き、加工基準を準用 ・調理を行った後、速やかに提供

表示基準

飲食店等では	「一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがある」旨、「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」旨を店頭やメニュー等に掲示
容器包装に入れ販売する場合には	上記に加えて、「生食用である」旨、「と畜場に関する事項」及び「関係加工施設に関する事項」を表示

生食用食肉（牛肉）の加工方法



生食用食肉（牛肉）の規格基準を受けて

 平成24年7月から、牛の肝臓（レバー）を生食用として販売・提供することを禁止しています。

どうして 牛の「レバ刺し」を 食べてはいけないの？

腸管出血性大腸菌 による、食中毒の可能性があるので。

◆牛の肝臓（レバー）の内部には、「O157」などの腸管出血性大腸菌がいることがあります。
と畜場で解体された牛の肝臓内部から、重い病気を引き起こす食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌が検出されました。新鮮なもので、冷蔵庫に入れていても、衛生管理を十分に行っても、牛の肝臓の内部には腸管出血性大腸菌がいることがあります。

◆実際に、食中毒が起きています。

生の牛の肝臓などが原因と考えられる食中毒は平成10年から平成23年に128件（患者数852人）発生し、うち22件（患者数79人）は、腸管出血性大腸菌が原因です。厚生労働省は、平成23年7月に提供の自粛を要請しましたが、その後も食中毒事例が報告されています。

腸管出血性大腸菌は、重い病気や死亡の原因 になります。

◆腸管出血性大腸菌は、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの危険な病気を起こし、死亡の原因にもなります。

腸管出血性大腸菌は、わずか2～9個の菌だけでも、病気を起こします。
HUSは、腸管出血性大腸菌感染者の約10～15%で発症し、HUS発症者の約1～5%が死亡するとされています。平成23年には、腸管出血性大腸菌による集団食中毒事件で5名の方がお亡くなりになるという痛ましい事件が起きています。

今のところ、生で食べないことが、唯一の予防法 です。

◆牛の肝臓が腸管出血性大腸菌に汚染されているかどうかを検査する方法や、洗浄・殺菌方法など、有効な予防対策は見だせていません。

加熱して食べれば、安全です

～腸管出血性大腸菌は、中心部まで75℃で1分間以上加熱すれば死滅します～

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「牛レバーの生食はやめましょう」をご覧ください。
http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jyoyu/shokuhin/syohuisya/110720/index.html

牛レバー 厚生労働省 検索

食の安全安心情報

食中毒情報

- ◆ [お知らせ（食中毒）](#)
- ◆ [食中毒予防](#)

食品衛生

- ◆ [お知らせ（食品衛生）](#)
- ◆ [食品衛生監視指導計画](#)
- ◆ [製菓衛生師免許・試験](#)

食品表示

- ◆ [お知らせ（食品表示）](#)
- ◆ [食品表示110番](#)
- ◆ [食品表示制度について](#)

佐賀県の取組

- ◆ [佐賀県食の安全・安心の確保を推進する条例](#)
- ◆ [佐賀県食の安全・安心推進基本計画](#)
- ◆ [食品等の自主回収](#)

その他

- ◆ [お知らせ（その他）](#)

リンク集

- ◆ [ご注意ください（薬品等関係）](#)
- ◆ [有機農業ステーション](#)
- ◆ [佐賀県特別栽培農産物認証制度](#)

佐賀県庁ホームページ＜暮らしと教育＞健康・医療＞食の安全＞お知らせ＜食品衛生＞生食用食肉（牛の肉）の加工、調理を行う施設は届出が必要です

生食用食肉（牛の肉）の加工、調理を行う施設は届出が必要です

2013年3月29日

平成23年4月に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件の発生を受け、生食用食肉の規格基準及び表示基準が設定されました。

佐賀県では、基準の遵守を図るため、生食用食肉取扱施設の届出や生食用食肉の加工、調理、保存等に関して衛生上必要な事項を定めた「佐賀県生食用食肉に関する指導要綱」を制定しています。

※生食用食肉とは、牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売・提供されるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキ等です。

なお、牛レバーについては、生食用での販売・提供が禁止されています。

「佐賀県生食用食肉に関する指導要綱」の概要

「生食用食肉取扱施設届出書」（以下、届出書）の提出

● 届出先

営業施設の所在地を所管する保健福祉事務所に届出書及び必要な添付書類を提出して下さい。

- 「生食用食肉取扱施設の届出確認済証」（以下、確認済証）の交付
届出書の内容について保健福祉事務所が施設の立入調査を行い、新基準に適合している施設には、「確認済証」を交付します。

「確認済証」の掲示

「佐賀県生食用食肉に関する指導要綱」の概要

○「生食用食肉取扱施設届出書」(届出書)の提出

営業施設の所在地を所管する保健福祉事務所に提出する。

○「生食用食肉取扱施設の届出確認済証」(確認済証)の交付

届出書の内容について保健福祉事務所が施設の立入調査を行い、新基準に適合している施設には、「確認済証」を交付する。

○「確認済証」の掲示

消費者へ適切な情報提供をするため「確認済証」は営業施設内の見やすい場所に掲示する。

○「消費者への情報提供」

飲食店や食肉販売店で生食用食肉を提供する場合には、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方への提供を控えること。

メニューなどに下記を表示し、注意喚起を行うこと。

- ・ 一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがある旨
- ・ 子ども、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旨

○生食用食肉取扱者の認定

生食用食肉の取扱者は、国の規格基準に定める者又は知事が実施する認定講習会を受講し、必要な知識を取得した者である必要があること。



牛・豚の肝臓（レバー）や豚肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供することを禁止しています。

◆お客さまにお願い◆

牛・豚のレバーや豚肉は、中までしっかり加熱してください

牛・豚のレバーや豚肉は、すべて **加熱用** です。

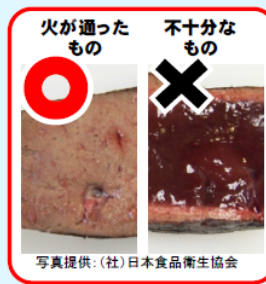
- 重症化する食中毒の危険性があるため、牛・豚のレバーや豚肉は、生では食べられません。
 - 牛の「レバ刺し」や豚の「レバ刺し」など提供ができなくなりました。
- ☆生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の肉や内臓はすべて加熱用です。

必ず 中心部まで加熱 してから召し上がってください

- 中心部まで十分に火が通り、中心部の色が変わるまで、加熱してください。
- 中心部まで、75℃で1分以上加熱すれば、腸管出血性大腸菌などの病原微生物は死滅します。

☆十分加熱せずに召し上がっているお客さまを見かけたときは、しっかり加熱していただくよう、お店から声をかけさせていただきます。

☆牛・豚のレバーや豚肉以外にも、牛、鶏などの肉や内臓も加熱して食べましょう。特に細かい肉を固めた「成形肉」などは、中心部までの加熱が必要です。



生のレバーや肉が触れた **トング・箸・皿** が、その他の料理に触れないようにしましょう

- 生のレバーなどの内臓や肉が触れたところには、病原体が付く可能性があります。焼く前のレバーや肉には、専用のトングや箸、皿を使いましょう。また、焼き上がった肉や野菜など、直接口に入れるものに触れないようにしましょう。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」をご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>



牛・豚の肝臓（レバー）や豚肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供することを禁止しています。

◆お客さまにお願い◆

牛・豚のレバーや豚肉は、中までしっかり加熱してください

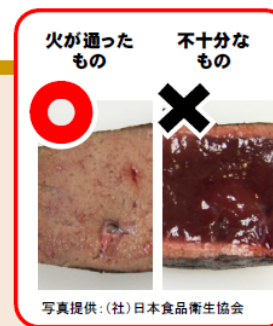
牛・豚のレバーや豚肉は、すべて **加熱用** です。

- 重症化する食中毒の危険性があるため、牛・豚のレバーや豚肉は、生では食べられません。
- ☆生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の肉や内臓はすべて加熱用です。

必ず 中心部まで加熱 してから召し上がってください

- 中心部まで十分に火が通り、中心部の色が変わるまで、加熱してください。
- 中心部まで75℃で1分以上加熱すれば、腸管出血性大腸菌などの病原微生物は死滅します。

☆牛・豚のレバーや豚肉以外にも、牛、鶏などの肉や内臓も加熱して食べましょう。特に細かい肉を固めた「成形肉」などは、中心部までの加熱が必要です。



生のレバーや肉と、その他の料理とは、離して置き、**調理器具も使い分け** しましょう

- 生のレバーなどの内臓や肉が触れたところには、病原体が付く可能性があります。使った器具が、その他の食品に触れないようにし、包丁やまな板は洗って熱湯をかけるなどしましょう。
- 生のレバーや肉は、生で食べる野菜などと離して置きましょう。
- 加熱前のレバーや肉には、専用のトングや箸、皿を使いましょう。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」をご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>



食肉等の生食に関する取組みについて（まとめ）

【生食用食肉（牛肉）及び牛肝臓の規制について】

- 生食用の牛及び馬の食肉と肝臓については、平成10年に衛生基準目標（ガイドライン）を定め、都道府県を通じ、夏期一斉取締りなどの機会において指導を行うとともに、政府広報等を通じて食肉の生食を控えるよう周知を図ってきたが、平成23年4月に飲食チェーン店でのユッケによる食中毒事件が発生し、5人の死亡者と多数の重症者が出たことから、生食用食肉（牛肉）については、同年10月、食品衛生法に基づく規格基準を策定。
- また、牛の肝臓については、牛肝臓の内部から腸管出血性大腸菌が検出されたことから、業界団体からの意見聴取を行いつつ、食中毒を防ぐ方法がないかという観点からも検討した上で、平成24年7月、生食用としての販売を禁止。

【豚の生食用としての提供の規制について】

- 生食用食肉（牛肉）及び牛肝臓に関する規格基準の策定後、今まで生食用として提供されていなかった食肉等（豚肝臓等）が提供されるようになった実態があること、E型肝炎ウイルスが豚の血液やレバーから検出されていることから、平成27年6月、生食用としての販売を禁止。

【野生鳥獣（イノシシ、シカ等）の衛生対策について】

- 野生鳥獣の食利用に係る流通実態等に関して幅広く把握するとともに、それを踏まえて関係事業者や関係団体による衛生管理のための取組、行政機関による監視指導等の参考となる安全性確保のための取組について、平成27年11月、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を策定し、十分な加熱を行うことが必須であることを周知・徹底。