

食品のリスクを考えるフォーラム
「生食用食肉の調査結果と
今後の指導方針について」

下関市

本市における生食用取り扱い施設の現状

今年4月から5月にかけて、食肉の生食が原因と考えられる腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生。



5月に厚生労働省から、生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施を各自治体に依頼



本市においても、緊急監視を実施。その結果

営業許可施設数(平成23年5月31日現在)

飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計
3,015施設	9施設	281施設	3,305施設

内、生食用食肉の取扱い施設

飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計
86施設	2施設	43施設	131施設
2.9%	22.2%	15.3%	4.0%

衛生基準通知に適合していない施設数

飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計
84施設	1施設	41施設	126施設
97.7%	50.0%	95.4%	96.2%

10月に、厚生労働省が生食用食肉の規格基準を策定予定

- ・法的な強制力有り。規格基準に合わない生食用食肉は提供できない。従来の衛生基準には、強制力がなかった。
- ・対象は、牛肉のみ。内臓(レバー等)は対象外。また、豚、鶏、馬等他の肉についても対象外。
- ・生食用の馬肉・馬レバー・牛レバーについては、従来の衛生基準が適用。
- ・厚生労働省は、生食用牛レバーについて、新たな措置を行う予定(年内に部会での検討)。それまでは、生食用牛レバーを喫食しないようにとの通知。

本市の対応

9月中旬に厚生労働省が、生食用食肉の規格基準設定に関する説明会を開催



5月の調査時に生食用食肉取り扱い施設に対し、規格基準に関する資料を送付すると共に、今後、牛の生食用食肉を取り扱うかの通知文書を発送。



牛の生食用食肉を取り扱う施設について、現地調査並びに指導。

家庭での生食用食肉(牛肉)の取り扱いについて

牛肉は、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌に汚染されている。



10月の規格基準後、規格をみたした生食用牛肉は、安全性がある程度確保されているため、細菌に汚染された通常の肉と、別に取り扱う必要がある。



通常の肉と同じ感覚で、通常の肉にふれたり、調理した包丁まな板を洗浄せず生食用牛肉を取り扱った場合は、牛肉に汚染していた菌を生食用牛肉に汚染してしまう可能性がある。

家庭での生食用食肉(牛肉)の取り扱いについて

よって、生食用牛肉は、通常の肉とは別に取り扱う必要がある。

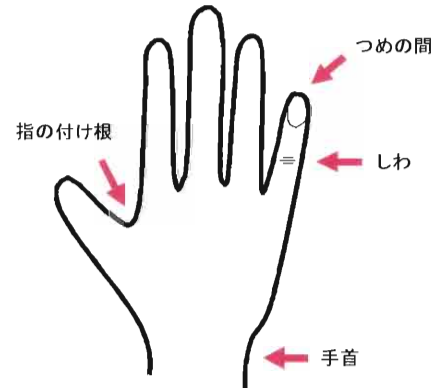


生食用牛肉の取り扱いの前後に、十分な手洗い。
器具の使用前、使用後に十分な洗浄殺菌が必要。
(器具については、専用の包丁・まな板があることが望ましい。)

手洗いの方法

- ・ 水で洗う(予洗)
 - ・ 石鹸でもみ洗い 15秒
 - ・ 爪先をブラシでこする
 - ・ 水ですすぐ 10秒
 - ・ 消毒液でもみ洗い 30秒以上
 - ・ 水ですすぐ
 - ・ 温風器 ペーパータオルでふく
- 2回

汚れの落ちにくいポイント



調理器具の手入れ方法

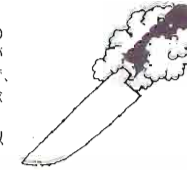
まな板

- 表面が傷つきやすく、汚れや細菌が入り込んでいるので、しっかりこすり洗いする。
- 肉・魚用、野菜用など、少なくとも2枚は用意を。



包丁

- 柄の部分、刃の付け根の部分が汚れやすいので、ブラシなどで念入りに洗う。
- 用途別に2本以上用意を。



ふきん

- 使用後のふきんは細菌の温床。定期的に漂白剤につけて殺菌し、日光にあてて乾かして。
- 多めに用意し、常に清潔なものを使う。



スポンジ、たわし

- 使用後はよくすすいで洗剤成分を落とす。
- 煮沸消毒をし、日光にあてて乾かす。



こんな事例も

富山県の焼き肉チェーン店で食事をした男女36人のグループの内、20名が食中毒になった。うち15人から腸管出血性大腸菌「O157」を検出したが、いずれも症状は軽かった。

このグループは2011年5月6日、カルビやタン、ハラミなどを食べて翌日から下痢などを起こしていた。焼く前の豪州産牛ハラミに触れた箸で食事したことなどが原因の可能性が高いとみられている。