

# 生食用食肉に関する 佐世保市の対応



佐世保市保健所生活衛生課

## 行政の動き



- 生食用食肉を提供する可能性のある食肉処理業、食肉販売業などの施設に調査を実施  
「生食用食肉の衛生基準」の指導
- 生食用牛レバーの提供自粛
- 罰則規定を設けた「衛生基準」の施行・・・10月

## 佐世保市の対応

今般発生した食中毒を踏まえ、同様の食中毒の再発を防止するため、下記のとおり、**生食用食肉の提供を行う食肉処理場等**に対し、「生食用食肉の衛生基準」について、再度、調査、衛生指導を実施した。

- ① トリミング及び細切を行う場所は、衛生的に支障のない場所で、他の設備と明確に区分され、低温保持に努めること、また、洗浄消毒に必要な専用の設備が設けられていること。
- ② 加工台、まな板、包丁等の器具は専用化
- ③ 器具の洗浄・消毒は、83℃以上の温湯により行うこと
- ④ 手指は、洗浄・消毒剤を用いて洗浄すること
- ⑤ 生食用食肉は、10℃以下になるように速やかに冷却すること 等

※**トリミング**とは  
表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為をいう。  
※**細切**とは  
刺身用に区別する前のいわゆる冊状にする行為をいう。

## 生食用食肉を取り扱う施設に対する 緊急監視結果

1. 調査対象施設			
飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計
455	24	110	589
2. 生食用食肉取り扱い「有」の施設数			
53	3	13	69
3. 衛生基準に適合していない施設数			
22	3	3	28
不適合項目：生食用食肉を調理する器具の専用化、自主検査の実施			

## 生食用食肉(牛、馬)による食中毒発生事件件数 H10～H22年食中毒統計(厚生労働省)

原因病原微生物	生食用食肉	生食用牛レバー	馬刺	ユッケ (畜種不明)
サルモネラ	3	8	0	5
カンピロバクター	1	87	1	7
腸管出血性大腸菌	1	20	0	10
病原性大腸菌	0	1	0	
不明	0	0	3	0
合計	4	5	116	22

5

## 生食用食肉(牛肉)とは？

- 生食用食肉として販売される牛の食肉  
(内臓をのぞく)
- ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、  
牛のタタキ
- 馬刺し、鶏肉、豚肉は今回の規格基準の  
対象ではありません。
- 牛レバーの生食は提供自粛(お願い)

6

## 現在の状況

- 9月26日食肉を取り扱う業者向け講習会開催
- そのほか、飲食店関係にお知らせ文書配布
- **10月1日 生食用食肉(牛肉)の規格基準施行**



- 市内で 生食用の食肉(牛肉)を提供しているお  
店はありません
- 確認のため、12月にお店を回ります。

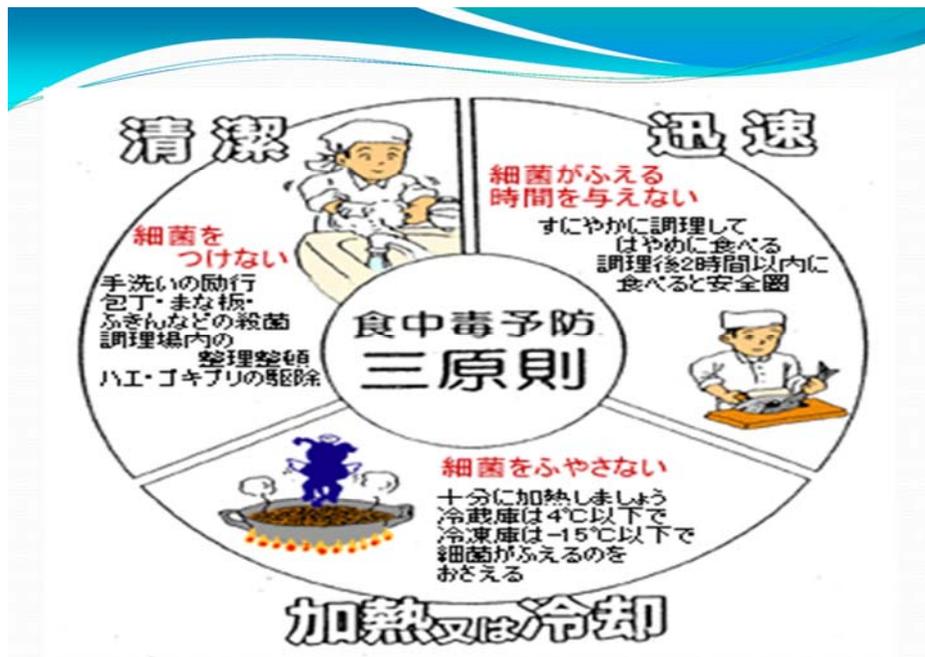
7

## 予防のポイント



- 生肉を扱うための専用の用具の準備
- 手や調理器具等の洗浄・消毒を徹底し、  
**2次汚染を防ぐ**
- 野菜はよく洗う
- 肉は十分加熱調理(中心温度 75℃1分間)
- 冷凍庫(-15℃)、冷蔵庫(5℃以下)の温度  
管理

8



9

## こんな事例もあります・・・

- 焼肉店で食事をした高校生が食中毒  
→ 焼く前の原料のお肉を自分の箸で焼いていた！

### < ☆ ポイント >

- 原材料には細菌等が付着している場合があります
- 原材料肉を取り扱うトング、焼いた後のお肉をとる箸はわけましょう(2次汚染防止)。

10

## 冬はノロウイルスにご注意を！

- ノロウイルスとは・・・
- 小さな球形をしたウイルスで、11月から3月にかけての食中毒の主な病因物質
- 集団感染→食中毒？感染症？ 感染力が強い
- 原因食品
- カキなどの貝類、和え物、ケーキ、野菜サラダ、サンドイッチなど

11

## ノロウイルス予防4カ条

- 1 食品対策
  - 生ものを食べるのを極力避け、**85℃で1分以上加熱**調理
- 2 手洗い
  - 調理前後、トイレ、おむつ交換、ペットをさわった後
- 3 衛生管理
  - 調理器具の使用後はときどき次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)に浸して殺菌
- 4 汚物処理
  - 嘔吐物、ふん便を処理するときは、マスクとプラスチック手袋を着用し、周りを汚染させないようにしましょう

12