

食品のリスクを考えるフォーラム～生食用食肉のリスク～

生食用食肉に関する 広島市の対応



広島市保健所 食品保健課

これまでの対応

- ・ 昨年4月、ユツケ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、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”を各自治体に依頼。
- ・ 本市においても緊急監視を実施。

（対象：牛肉（ユツケ、牛刺し等）

馬肉（馬刺し）

結果（平成23年5月31日現在）

調査対象施設数

飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計
539	93	200	832
生食用食肉の取扱い「有」の施設数			
89	1	6	96
うち、衛生基準に適合していない施設数			
55	0	2	57
主な不適事項 自主検査の実施、器具の適切な消毒、トリミングの実施			

現在の状況

- ・ 9月27日、28日に講習会を開催。
- ・ 飲食店等にお知らせ文書を通知。



現在の状況

- ・ 9月27日、28日に講習会を開催。
- ・ 飲食店等にお知らせ文書を通知。
- ・ 10月1日、生食用食肉の規格基準施行。

成分規格・加工基準・調理基準が設定

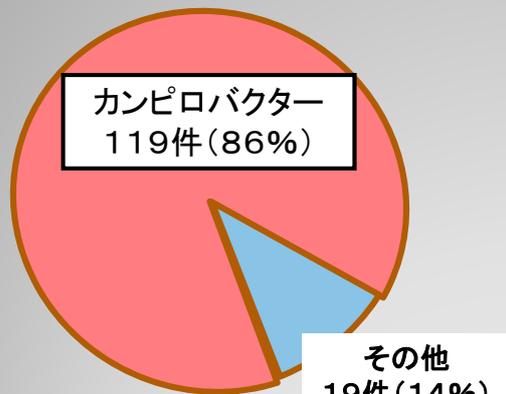
罰則規定あり

対象：生食用食肉として販売される牛の食肉

（内臓を除く。）... ユッケ、牛刺し、牛タタキ

- ・ 牛レバーは引き続き提供自粛

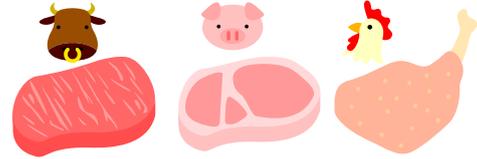
食中毒は生食用食肉だけではありません！



平成22年広島市食中毒発生状況

カンピロバクターとは？

★お肉についている食中毒菌です。
新鮮な肉ほど生存している可能性大！



★2～7日後に腹痛・下痢・発熱の症状があらわれます。

★平成22年のカンピロバクター食中毒患者のうち、約3分の1が12歳以下。

★鶏肉の83%から検出！！
(広島市保健所調査)

★熱に弱い。(75℃1分で死にます。)

こんなことはありませんか？

★生肉を触ったあと、手を洗っていますか？

★しっかり中心部まで火を通していますか？
(特に内臓肉、たれ付き肉、結着肉など)

★調理器具を使い分けていますか？

食中毒を予防するには

1. つけない

- 手洗いを怠らない！
- 傷ついた手で料理しない！
- 調理器具は殺菌・乾燥！



2. ふやさない

- 作ったらすぐ食べる！
- 食材は冷蔵・冷凍保存！



3. やっつける

- 食べる前によく加熱！

