

食の安全・安心シンポジウム ～食肉を生で食べることのリスクを知ろう～

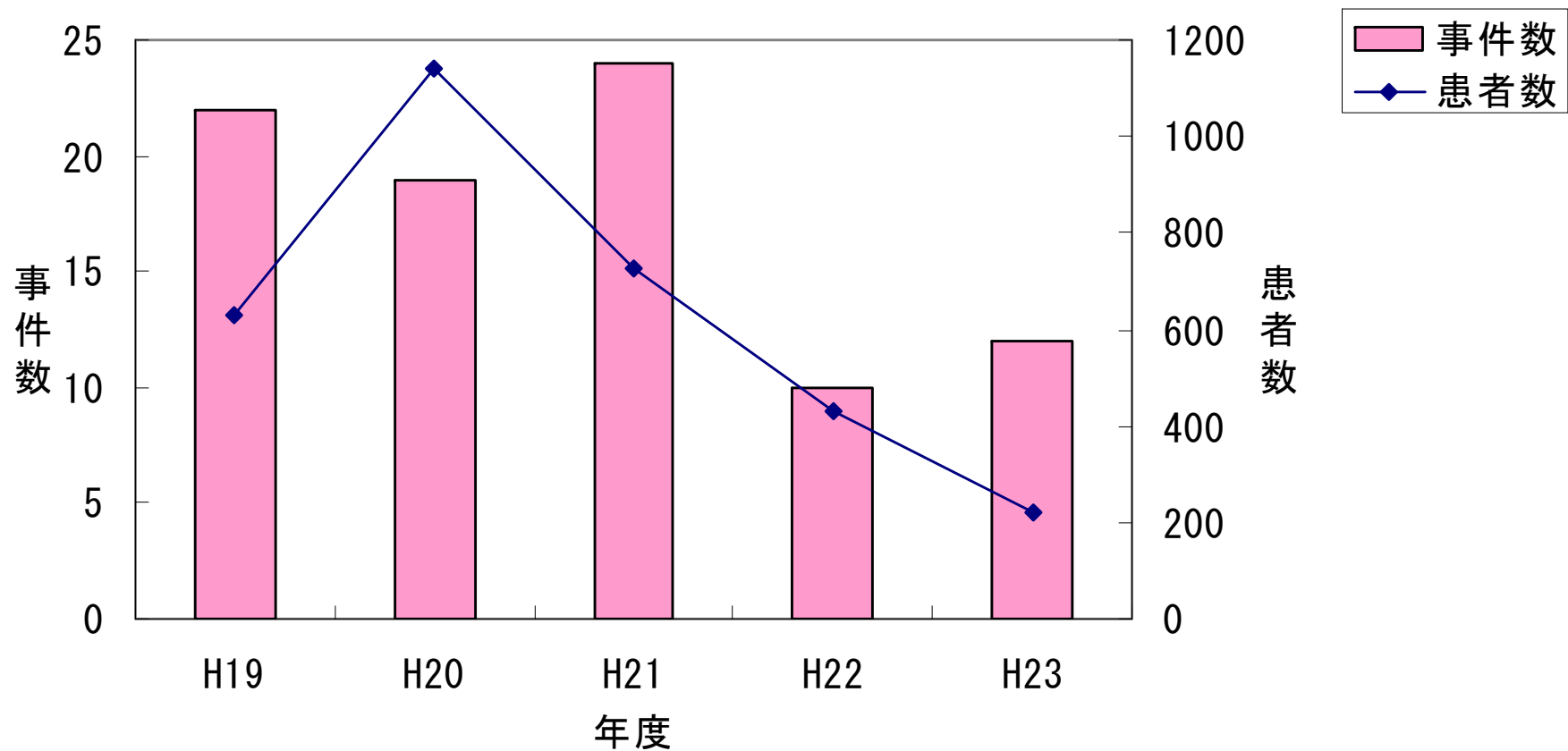
滋賀県における食中毒 などの現状について



滋賀県健康福祉部生活衛生課
食の安全推進室

1 滋賀県内における食中毒発生状況

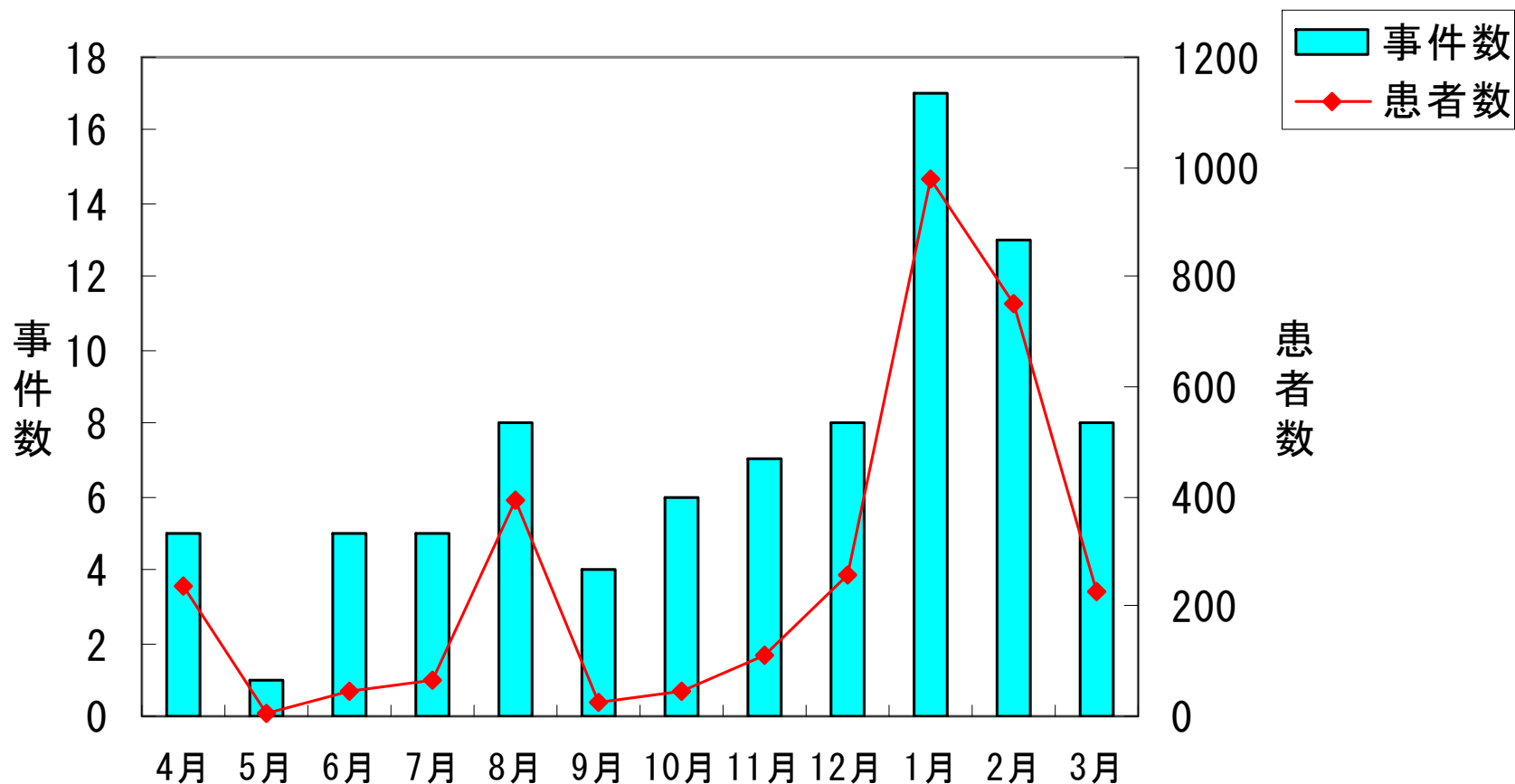
(1) 食中毒発生状況（過去5年間）



※ 大津市保健所所管分含む

1 滋賀県内における食中毒発生状況

(2) 月別食中毒発生状況（過去5年間）

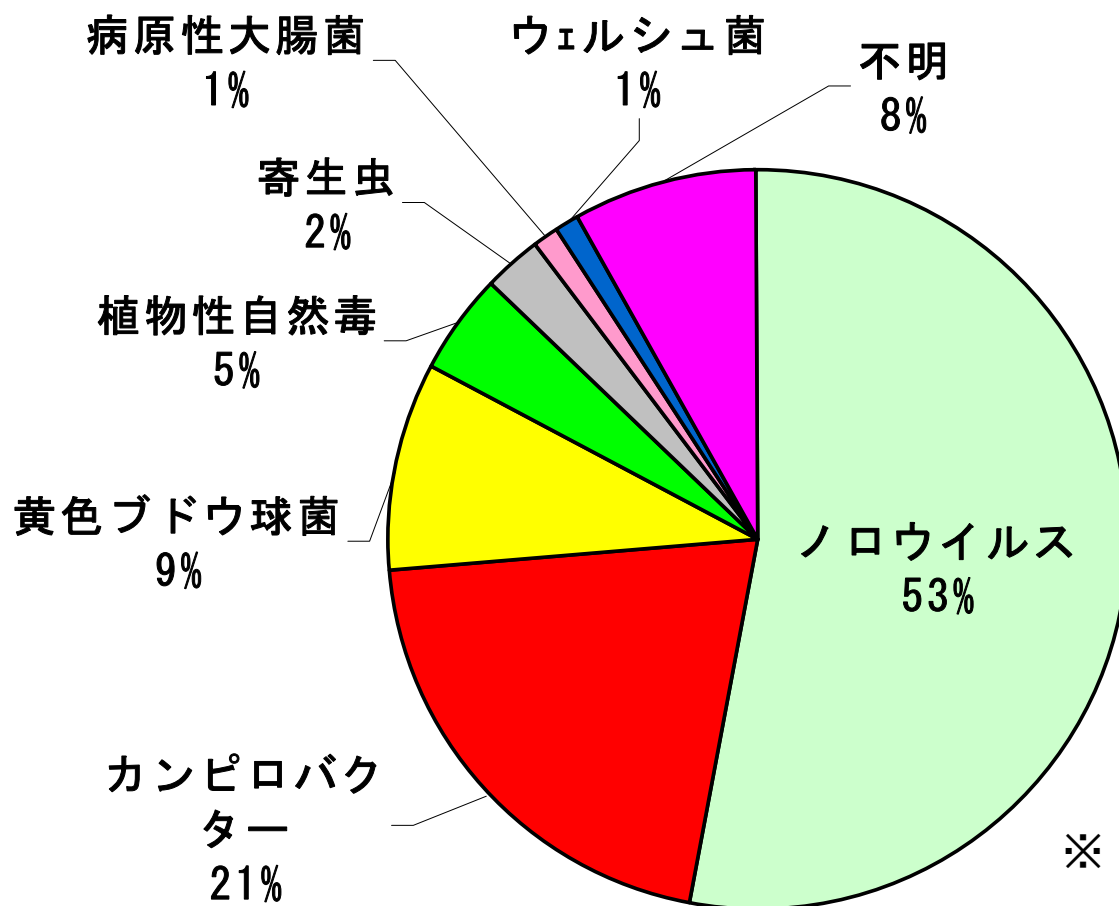


※ 大津市保健所所管分含む

1 滋賀県内における食中毒発生状況

(3) 病因物質別食中毒発生状況（過去5年間）

ア. 事件数

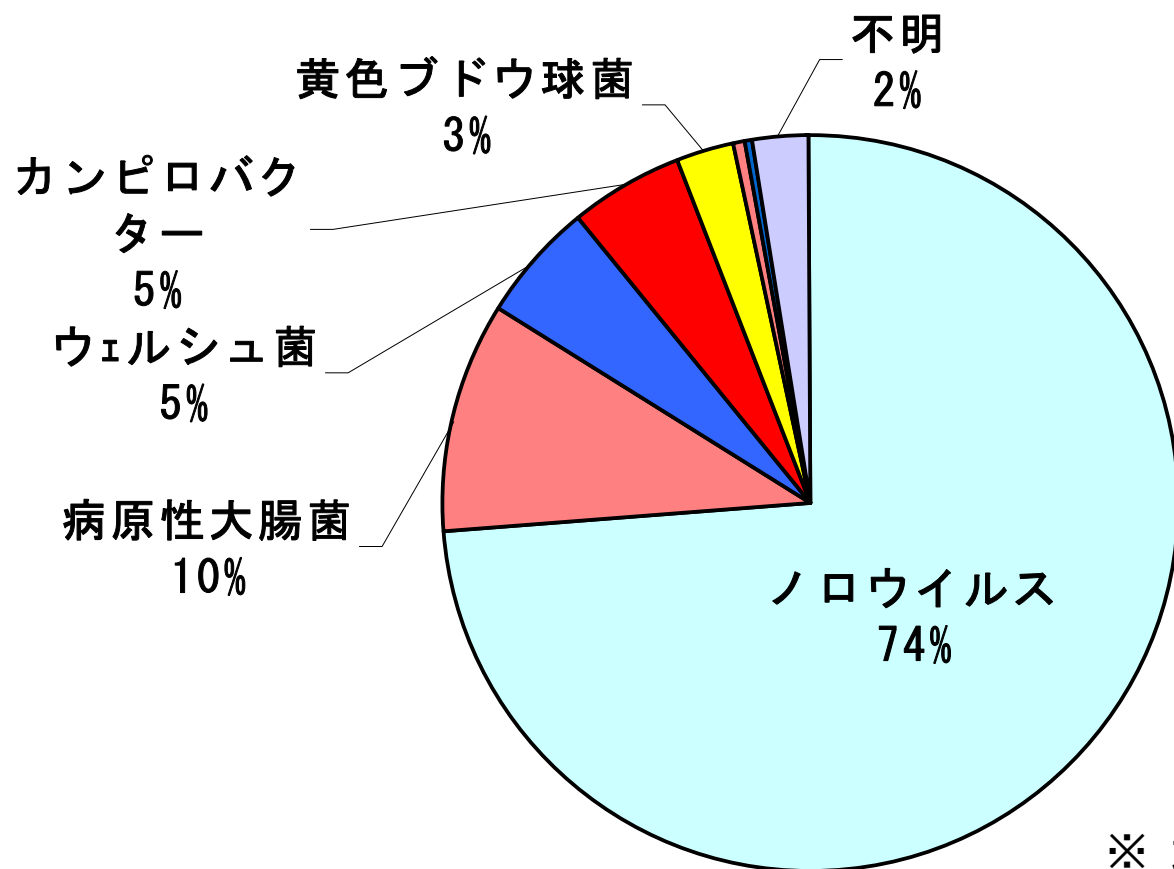


※ 大津市保健所所管分含む

1 滋賀県内における食中毒発生状況

(4) 病因物質別食中毒発生状況（過去5年間）

イ. 患者数



※ 大津市保健所所管分含む

1 滋賀県内における食中毒発生状況

(5) 病因物質の推移（過去5年間）

※ 病因物質が判明したもの（ ）内は発生件数

年度	病因物質 上位3種類		
H19	ノロウイルス(9)	カンピロバクター(7)	黄色ブドウ球菌(3)
H20	ノロウイルス(14)	黄色ブドウ球菌(2)	カンピロバクター(1)
H21	ノロウイルス(13)	カンピロバクター(6)	黄色ブドウ球菌(2)
H22	カンピロバクター(3)	ノロウイルス(2)、植物性自然毒(2)	
H23	ノロウイルス(8)	カンピロバクター(1)、黄色ブドウ球菌(1)、クドア(1)	

(参考)

H14	カンピロバクター(5)	ノロウイルス(4)	腸炎ビブリオ(3)
H9	S R S V(4)	カンピロバクター(3)、腸炎ビブリオ(3)	
H4	腸炎ビブリオ(3)	サルモネラ属菌(2)	黄色ブドウ球菌(1)

1 滋賀県内における食中毒発生状況

(6) 食肉の生食が原因と考えられる食中毒事例

発生年月	患者数 / 喫食者数	原因食品	病因物質
H19. 6	7/24	鶏ささみ刺身	カンピロバクター
H19. 8	7/27	牛生レバー	カンピロバクター
H19. 9	3/4	牛生レバー・ユッケ	カンピロバクター
H20. 3	16/22	鶏ささみ刺身	カンピロバクター
H21. 6	9/40	鶏ささみ刺身	カンピロバクター
H22. 11	4/5	鶏の刺身盛り合わせ	カンピロバクター
H23. 2	3/3	砂ずり刺身	カンピロバクター
H24. 5	4/7	地鶏タタキ	カンピロバクター
H24. 6	8/14	地鶏タタキ・地鶏ユッケ	カンピロバクター
H24. 9	7/8	鶏刺身	サルモネラ

2 滋賀県における監視指導について

平成18年度～

「食肉・食鳥肉取扱施設一斉監視」を実施

【対象施設】

飲食店（焼肉・焼鳥、バーベキュー料理、生食用食肉提供施設）

食鳥処理施設

と畜場およびと畜場併設食肉処理施設 など

【主な指導事項】

- ・ 生食用食肉の提供自粛
- ・ 調理従事者の健康調査（検便）の実施
- ・ 利用者に対する注意喚起の実施
- ・ 調理従事者に対する衛生知識の周知徹底 など

3 生食用食肉に関する滋賀県の対応について

国（厚労省）の動き	滋賀県の対応
平成10年9月 「生食用食肉の衛生基準」が示される	「食肉・食鳥肉取扱施設一斉監視」等の機会を捉えて、 生食肉メニューの提供自粛を要請
平成23年4月 富山県などでユッケが原因と考えられる食中毒事件が発生	
平成23年5月 生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施依頼	平成23年5月～6月 生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施（大津市保健所所管分除く） 【調査対象施設数】 6,252施設 【生食用食肉取扱施設】 154施設 【衛生基準不適合施設】 125施設 【主な不適事項】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 自主検査の実施 ・ 適正なトリミングの実施 ・ 器具および手指の適切な洗浄消毒
平成23年9月 「生食用食肉」の規格基準設定通知	平成23年9月 「生食用食肉」の規格基準設定について、食品関係業者あて通知

3 生食用食肉に関する滋賀県の対応について

国（厚労省）の動き	滋賀県の対応
平成23年10月 「生食用食肉」の規格基準施行	平成23年9月、11月 「 生食用食肉取扱認定者 講習会」開催 【開催回数】 2回 【受講者数】 159名
	平成23年10月 「生食用食肉」を取り扱おうとする営業者に対する説明会を開催 【開催回数】 6回 【出席者数】 198名
	平成23年11月 「 滋賀県生食用食肉取扱施設に関する取扱要綱 」を制定し、生食用食肉取扱施設を届出制とした。
平成24年7月 生食用としての「牛レバー」の販売・提供禁止	平成24年6月 生食用としての「牛レバー」の販売・提供禁止について、食品関係営業者あて通知
平成24年10月 豚レバーの提供に関する指導等通知	平成24年10月 豚レバーの生食の危険性について、食品関係営業者等に対して注意喚起

4 食中毒予防のポイント



「新鮮だから生でも安全」は**マチガイ**です!

鶏刺身などの**生肉料理**や、焼肉などで**加熱不足**の肉を食べたことによる、腸管出血性大腸菌食中毒やカンピロバクター食中毒が全国で発生しています。

市販の鶏肉からは、カンピロバクターなどの食中毒菌が検出されています。

鮮度がよいからといって、肉を生や半生で食べると、食中毒のリスクが高まります。

※「平成23年度食品の食中毒菌汚染実態調査」（厚生労働省）では、鶏たたきから約12%、加熱加工用の牛レバーから約15%と、高い割合でカンピロバクターが検出されました。

4 食中毒予防のポイント



その1

肉は十分に加熱する

- ・肉を生や半生の状態で食べることは避け、**中の色が完全に変わるまで十分に加熱**する。（加熱目安：中心部温度75℃で1分以上）
- ・生肉に触れた付け合せの野菜なども、十分に加熱してから食べる。

その2

肉を焼くときは専用の箸を使う

- ・肉を焼くときは、**専用の箸やトングを用意して**、自分が食べるための箸で生肉に触れないよう注意する。

その3

生肉にさわったら、しっかり洗浄・消毒する

- ・生肉をさわった後は、石けんを使って丁寧に手を洗う。
- ・生肉の調理に使った包丁やまな板などは、中性洗剤でよく洗い、**熱湯や漂白剤で消毒**してから他の調理に使う。

※ 腸管出血性大腸菌は、ヒトからヒトに二次感染することがあります。ご自身だけではなく、子供や高齢者など家族の健康を守るため、食中毒にならないようしっかり予防してください。

5 情報発信について

(1) 滋賀県ポータルサイト「食の安全情報」

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/>

(2) メールマガジンの配信

- ・ しらせる滋賀情報サービス（通称：しらが）
- ・ 食品安全監視センター通信「ぷちリス」



滋賀県ポータルサイト「食の安全情報」のヘッダー部分。ナビゲーションメニュー、検索ボックス、更新日（2012年10月18日）が表示されている。

「食の安全情報」のメインコンテンツ。左側に「食の安全情報」のロゴと連絡先（滋賀県健康福祉部生活衛生課）が記載されている。右側に「食の安全情報」のアイコンがある。下部には「お知らせ」の欄があり、食品安全委員会、厚生労働省、農林水産省のリンクが提供されている。

「食の安全・安心シンポジウム」に関する情報。PDFファイルのダウンロードリンクや、平成24年度滋賀県農業生研試験会発表会、平成24年7月1日から生食用生鮮野菜の販売・提供が禁止されたこと（厚生労働省）に関する情報が掲載されている。

「ぷちリス」の表紙と目次。表紙には「食品安全監視センター通信 ぷちリス H24.10.29 vol.81」と記載されている。目次には「(1) 漬物の衛生規範の改正等について」、「(2) 豚レバーの提供に関する指導等について」、「(3) 食品営業許可の業種について（そうざい製造業）」、「(4) 食品回収情報（H24.9.25～H24.10.16）」がリストアップされている。