

手洗いは食中毒予防の基本です!

きれいに洗ったつもりでも、
手指には食中毒を起こす細菌が残っていることがあります。
食中毒発生防止のために、正しい手洗いを心がけましょう！

*洗い残しのない手洗いの順序



お問い合わせは各区保健福祉センター（保健所）衛生課へ

東 区 TEL 645-1111 FAX 645-1114	城南区 TEL 831-4219 FAX 822-5844
博多区 TEL 419-1126 FAX 434-0007	早良区 TEL 851-6609 FAX 822-5733
中央区 TEL 761-7356 FAX 734-1690	西 区 TEL 895-7095 FAX 891-9894
南 区 TEL 559-5162 FAX 541-9914	



食肉を生で食べることによる 食中毒が発生しています

子どもや高齢者の方は
とくに 危険です!



食肉を生で食べることは、食中毒の原因となるおそれがあります。腸管出血性大腸菌(O157、O111等)による食中毒では、溶血性尿毒症症候群(HUS)、腎機能障害や意識障害など重篤な症状に陥ることがあり、時には命を落とす危険もあります。とりわけ子どもや高齢者の方は、抵抗力が弱いので重症化しやすく危険です。

平成23年4月に牛肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒が発生し、5名の方が亡くなりました(7ページの事例1参照)。これを受け、平成23年10月1日、

予防の ポイント 3

◎◎◎◎ 二次汚染にも注意しましょう!

食中毒を起こす細菌の多くは味や臭いを変化させないので、食べる前に食中毒菌がついているかどうかを確認することはできません。そのため、調理の段階で食中毒を予防することが大事になってきます。

生肉を取り扱った後は、石けんを使ってていねいに手洗いをする



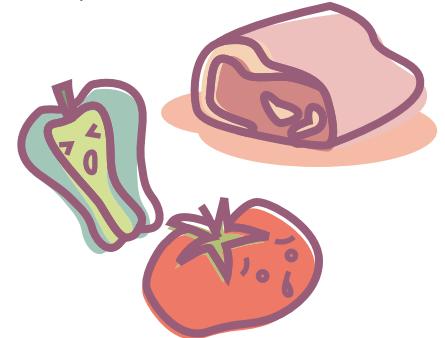
生肉を取り扱った包丁やまな板などは、中性洗剤でよく洗い、熱湯や漂白剤で消毒する



肉を焼くときは、専用の箸やトングを使用して、自分が食べるための箸で生肉に触れないように注意する



野菜、果物及び調理済みの食品は、生肉や生肉の肉汁と触れないようにする



予防のポイントを知って、安心しておいしく食べましょう

予防のポイント1

新鮮だからと言って、食肉を生又は半生で食べない！

新鮮だから生でも大丈夫といった間違った認識を持つ人が多くいます。安易に鶏刺し、鶏レバ刺し、鶏たたきを食べることはやめましょう。馬肉・牛肉（牛刺し、牛たたきなど）は「生食用」の表示を確認しましょう。

予防のポイント2

市販されている肉のほとんどは、加熱調理用です。

肉は中心部まで加熱しましょう！

軽く加熱する程度では、細菌は完全には死滅しません。肉の中心部まで十分火を通しましょう。特にハンバーグなどのひき肉料理や、針状の刃で筋切りをした肉（テンダライズ）、肉の端やひき肉などを固めた肉（結着肉）などは中心部まで、しっかりと加熱しましょう。

目安は中心部の温度が75℃で1分間です。

肉の内部から出る肉汁が透明になる、または、肉の内部の赤みがなくなるのが目安です。



生食用の牛肉（内臓を除く。）に罰則を伴う「規格基準」、「表示基準」が定められました。今後はこの基準に適合した、牛ユッケ、牛刺し、牛たたき等が販売・提供されますので、表示をよく確認しましょう。ただし、この基準に適合したものであっても、子どもや高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を食べないようにしていただくことが大切です。

また、牛レバーについては、平成24年7月1日から、「生食用」として販売・提供することが禁止されています。

生食用牛肉（内臓除く）の販売・提供

〈食肉販売店（表示例、国産品）〉

名 称	モモ肉（生食用）
原 材 料 名	牛肉（〇〇産）
内 容 量	〇〇g
消 費 期 限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保 存 方 法	4℃以下で保存してください。
と 畜 場	〇〇食肉センター（〇〇県）
加 工 施 設 (加熱殺菌)	〇〇食肉卸売市場（〇〇県）
加 工 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市1丁目1番地

〈飲食店の店頭（福岡市内の場合）〉

生 食 用 食 肉 取 扱 開 始 報 告 済 証
~~~~~
~~~~~
~~~~~
~~~~~
~~~~~
~~~~~
~~~~~

馬肉・馬レバーは以前から「生食用」の肉が流通しています。馬肉・馬レバーについては「生食用食肉の衛生基準」が定められており、基準を満たしているものは「生食用」であることが表示されています。

## 「新鮮=安全」ではありません！

鶏刺し、鶏レバ刺しなどの生肉料理や、鶏のたたき、湯引きなどの加熱不足の肉を食べたことによるカンピロバクター食中毒等が多発しています。新鮮なものでも、生肉には食中毒菌がついている可能性があり、これらの菌は、少量でも食中毒を引き起こします。今後鶏肉等についても、「生食用」の基準の検討が行われる予定となっています。

鮮度がいいからと言って、肉を生もしくは加熱不十分な状態で食べると、食中毒を引き起こすことがあります。

# 生や加熱不足の食肉が原因の食中毒

## カンピロバクター

### 特徴

ニワトリ、ウシ、ブタなどの動物の消化管内にいる細菌です。食肉処理時に肉を汚染してしまうと考えられています。とくに、生の鶏肉では半数以上がこの菌に汚染されているというデータもあります。



### 症状

主な症状は、下痢、腹痛及び発熱です。菌が体内に入ってから発症までの期間が1~7日（平均2~3日）と長いのが特徴です。また、食中毒症状が治まった後、神経麻痺などの重篤な症状（ギランバーー症候群）を発症することがあり、後遺症が残ることもあります。

### 発生原因

発生原因と考えられているのは主に次の3つです。

- ① 鶏刺し、鶏たたき、レバ刺しなどを食べた
- ② 鶏肉などの加熱が不十分であった
- ③ 鶏肉などに付着していた菌が調理器具や手指などを介して他の食品に付着しそれを食べた（二次汚染）



### 事例3

全国16自治体で、患者数38名を出すステーキチェーン店に起因する集団食中毒が発生。このチェーン店が提供していた「角切りステーキ」は結着肉（下枠参照）で、この肉の仕入先である食肉加工施設で加工されたステーキ肉から、腸管出血性大腸菌O157が検出されました。

**原因** ステーキチェーン店は、260℃に加熱した鉄板に生肉をのせた状態で「角切りステーキ」を提供し、客自らが加熱して喫食しており、加熱調理が不十分であったことが原因のひとつと考えられます。

とくに

### 加工処理をした食肉は注意が必要です！

ひき肉調理品や結着・成型、テンダライズ処理をおこなった肉は、肉の内部まで食中毒菌に汚染されているおそれがあります。

#### * 結着・成型

肉の断片を結着させ成型する処理



#### * テンダライズ処理

刃を用いて原型を保ったまま筋や纖維を短く切断する処理



ご注意ください!!

## 食中毒事例（腸管出血性大腸菌）

### 事例1

死者5名を含む180人以上の患者を出す  
集団食中毒が発生。

自主休業を含め、グループ全店舗の営業が停止されました。  
この店舗で提供されていた牛ユッケ用の肉の一部から  
腸管出血性大腸菌O111及びO157が  
検出されました。

**原因** グループのいずれの店舗も共通した食肉加工施設から仕入れていましたが、この加工施設ではユッケ用に使用した肉を、「生食用食肉の衛生基準」（平成24年4月当時）に基づいて加工していませんでした。

### 事例2

バーベキュー大会で5名が  
腹痛、下痢、発熱などの症状を呈し、医療機関を受診する  
O157集団食中毒が発生。  
調査の結果、バーベキュー大会で、加熱不十分な肉を食べたり、  
生肉をのせていた皿に焼いた肉をのせたり  
していたことが判明しました。

**原因** 加熱不十分な食肉類の喫食および、他の食材への二次汚染が考えられます。

# 腸管出血性大腸菌 O157・O111など

### 特徴

動物の腸管内にいる細菌です。ウシなどの家畜のふん便に汚染された食肉や水、それらの食品から二次汚染されたものを口にすることによって食中毒を引き起こします。また、感染した人のふん便による汚染によって、人から人へ感染することもあります。**人の腸管内で「ベロ毒素」と呼ばれる強い毒素を生産します。**



### 症状

主な症状は腹痛、下痢、血便などです。菌が体内に入つてから発症までの期間が2~9日（平均2~5日）と長いのが特徴です。発症者の約5%が、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症（けいれんや意識障害）などの合併症を起こし、死に至ることもあります。とても危険な食中毒です。

### 発生原因

発生原因と考えられているのは主に次の3つです。

- ① 牛刺し、牛レバ刺しなどを食べた
- ② 牛肉、牛レバー、ホルモンなどの加熱が不十分であった
- ③ 牛肉などに付着していた菌が調理器具や手指などを介して、他の食品に付着しそれを食べた（二次汚染）

* 他にも、動物とのふれあいイベントが原因と考えられる感染例もあります。

ご注意ください!!

## 食中毒事例(カンピロバクター)

### 事例1

飲食店で鶏刺身盛り合わせなどを食べた後、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈する食中毒が発生。患者の便からはカンピロバクターが検出されました。この店では客の要望が多いいため鶏刺しなどを提供していましたが、事件後、提供を中止しました。

**原因** 鶏肉はカンピロバクターに汚染されている確率が高く、仕入れ時に、すでにカンピロバクターに汚染された鶏肉を生(刺身)で食べたことにより食中毒をおこしたと考えられます。

### 事例2

飲食店で鶏わさ、ささみ焼きなどを食べた後、腹痛、下痢等の症状を呈する食中毒が発生。鶏肉は中心部が生焼けの状態で提供されており、患者の便からはカンピロバクターが検出されました。

**原因** 鶏わさ、ささみ焼きの原材料の鶏ささみの包装には、「生食はお避け下さい」と明記されていましたが、営業者は表面を炙れば大丈夫だと考えていました。加熱不足で調理された鶏肉を食べたことにより食中毒をおこしたと考えられます(右枠参照)。

### 事例3

飲食店で牛レバ刺しなどを食べた後、腹痛、発熱、下痢等の症状を呈する食中毒が発生。患者の便からはカンピロバクターが検出されました。レバ刺しに使われたレバーには、「加熱用」の表示がありました。

※平成24年7月以前の事例

**原因** 仕入れ品には加熱用の表示があるにもかかわらず、営業者は新鮮なうちは刺身でも大丈夫だという誤った認識から、汚染されたレバーを客に提供して、食中毒をおこしたと考えられます。

### 鶏肉の加熱調理実験を行いました

カンピロバクターを付けた鶏肉を、加熱時間を見て調理し、菌が死滅しているかどうかの実験を行いました。

#### *鶏ささみの湯引き

鶏ささみ(約50g)を5秒～1分間の4段階に分け、沸騰した湯で加熱した後、氷水で15秒間急冷し、ペーパータオルで水気を拭き取ったものを検査しました。



5秒間加熱



15秒間加熱



30秒間加熱



1分間加熱

いずれの時間でも、カンピロバクターが検出されました。