

正しく知ろう!

# 生肉の取扱い

## 様々な飲食店で、肉の生食が原因の食中毒が発生しています

とりわさ、レバ刺し、ユッケなどの生肉料理や、焼肉などで加熱不足の肉を食べたことによる、カンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒が都内で発生しています。お客様は、飲食店が提供する食事は安全であると信頼して食べています。食品関係業者には、安全な食品を提供する義務があります。

### 実際に起きた食中毒事例

居酒屋で

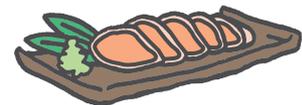
会社員 18 名が、宴会の席で鶏たたき等を食べたところ、うち 15 名が下痢、熱、おう吐などを発症し、食中毒にかかりました。カンピロバクターに汚染された鶏肉を、表面をあぶっただけの半生状態で食べたことが原因と考えられました。

焼肉店で

家族と、ユッケ、焼肉、レバ刺し等を食べた 15 歳女兒が、腸管出血性大腸菌 O157 食中毒にかかり入院し、退院後も後遺症のため数年間通院しました。腸管出血性大腸菌 O157 に汚染された牛肉を、生で食べたことが原因と考えられました。

そば屋で

家族 3 名が、そば、とりわさを食べたところ、うち 1 名が下痢、熱などを発症し、食中毒にかかりました。カンピロバクターに汚染された鶏肉を、表面を湯引いただけの半生状態で食べたことが原因と考えられました。



とりわさ

チェーンの居酒屋で

店舗 A (A 市)、店舗 B (B 区) および店舗 C (C 市) の利用者計 3 名が、それぞれ下痢、熱などを発症し、食中毒にかかっているとの報告が東京都に入りました。患者のふん便を検査したところ、同じ遺伝子パターンの腸管出血性大腸菌 O157 が検出されました。患者は全員、牛レバ刺しを食べており、仕入先の調査をしたところ、3 店舗とも同じ日に、チェーン系列の同じ物流センターから加熱調理用の牛レバーを仕入れていたことが分かりました。



レバ刺し

焼鳥店で

大学生 4 名が、焼鳥、鶏刺し盛り合わせ等を食べたところ、うち 3 名が下痢、熱などを発症し、食中毒にかかりました。カンピロバクターに汚染された鶏肉を、生で食べたことが原因と考えられました。

対策など詳しくは中面へ

# これだけは知っておきたい！ポイント

Point  
7

## 「新鮮だから生でも安全」は間違いです

市販の肉について食中毒菌の検査を行ったところ、鶏肉や牛レバーから、食品の汚染度としては高率にカンピロバクターが検出されました（下表参照）。

肉についている食中毒菌は、少量でも食中毒を起こします。鮮度が良くても、菌がついた肉を生もしくは半生で提供すると、食中毒のリスクが高まります。

〈平成 20 年度 食品の食中毒菌汚染実態調査（カンピロバクター・集計結果）〉

検体名	検体数	検査結果(陽性数)	検出率 (%)
鶏ミンチ肉	196	46	23.5
鶏たたき	45	9	20.0
牛レバー（生食用）	11	2	18.2
牛レバー（加熱加工用）	212	18	8.50

「厚生労働省 平成 20 年度食品の食中毒菌汚染実態調査」をもとに作成

Point  
2

## 「表面を消毒する」だけでは不十分です

健康な牛の胆汁（肝臓内部で作られる分泌液）の約 20%が食中毒菌のカンピロバクターに汚染されているというデータがあることから（下表参照）、菌は牛レバーの表面だけでなく、内部にもいます。

〈牛の胆汁及び肝臓の部位別カンピロバクター属菌検出率〉

検体名	検査数	検査結果(陽性数)	検出率 (%)	陽性肝臓に対する検出率 (%)
胆のう内胆汁	236	60	25.4	—
胆管内胆汁	142	31	21.8	—
肝臓(全体)	236	27	11.4	100
肝臓(左葉)	236	21	8.90	77.8
肝臓(方形葉)	236	19	8.05	70.4
肝臓(尾状葉)	236	13	5.51	48.1

平成 14 年度厚生労働科学研究「食品製造の高度衛生管理に関する研究」より抜粋

また、東京都健康安全研究センターが行った肉団子の加熱実験の結果によると、肉の内部の色が完全に変わるまで加熱を行わないと、菌は死滅しないことが分かりました（下記アドレス参照）。

これらの研究結果から分かるように、表面にアルコールを噴霧したり、軽く湯引きしたり、表面をあぶった程度では、肉やレバーの内部にいる菌は死滅しません。

東京都福祉保健局インターネット情報サービス <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/>

たべもの安全情報館

検索

※「たべもの安全情報館」中のコンテンツ「ちょっと待って！お肉の生食」をクリック！

## 肉団子の加熱実験

肉団子（鶏ひき肉 25g／個）の中心部にカンピロバクターを付け、沸騰した湯の中に入れて加熱してみました。



中まで完全に白い

## から揚げの加熱実験

冷蔵状態から加熱した場合と冷凍した生肉を加熱した場合では、外側の見た目が同じでも、中心の火の通り具合がかなり違います。冷凍のものを揚げる際には、低い温度からじっくり揚げるようにしてください。

冷蔵鶏肉  
160℃から 180℃ 3分



冷凍鶏肉  
160℃から 180℃ 4分



中がまだ赤い

## 生や加熱不足の肉を原因とする食中毒の特徴

原因菌	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌（O157など）
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏や牛などの動物の腸管内に生息</li> <li>・熱や乾燥に弱い</li> <li>・少量の菌で発症する</li> <li>・発症するまでの潜伏期が長い（2～7日）</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛などの動物の腸管内に生息</li> <li>・増殖時にベロ毒素を産生する</li> <li>・熱や消毒処理に弱い</li> <li>・少量の菌で発症する</li> <li>・発症するまでの潜伏期が長い（1～14日）</li> </ul> 
症状	<ul style="list-style-type: none"> <li>・下痢、腹痛、発熱</li> <li>・食中毒の後に、ギラン・バレー症候群を発症し、手足のまひや呼吸障害を起こすことがある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・激しい腹痛、下痢（血便を含む）</li> <li>・溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、意識障害に至ることがある</li> </ul>
	・子どもや高齢者の場合、重症化しやすい	

★この他にも、サルモネラ、E型肝炎ウイルスなど、生や加熱不足の肉を原因とする食中毒があります。詳しくは、東京都福祉保健局のホームページをご覧ください。

# 現状では、牛・鶏・豚の「生食用」食肉は流通していません

生食用食肉として提供できるのは、平成10年の厚生労働省通知「生食用食肉等の安全性確保について」で示された指導基準に基づいて処理された牛と馬の肉・レバーのみです。平成20年度に国内のと畜場から生食用としての出荷実績があるのは馬の肉・レバーだけでした。輸入牛肉の一部を除き、牛・鶏・豚の肉や内臓肉は生食用食肉としての出荷実績はなく、生や半生で提供すると食中毒が起こる可能性があります。

食中毒を起こした店が負うべき責任は多岐にわたり、営業停止の行政処分を受けたり、被害者への賠償責任等が生じます。生食用食肉以外の**肉を生で提供しないでください**。

## 食中毒予防のためのお客様とのコミュニケーション

### ●焼肉や鍋物など生肉の入ったメニューを提供する際は、肉の加熱目安を説明する。

- ・「〇〇は×分加熱してからお召し上がりください。」
- ・「〇〇は充分焼いて、中の色が完全に変わったことを確認してからお召し上がりください。」

### ●焼肉や鍋物などお客様が自分で生肉を調理する時は、生肉専用の箸やトングと自分の食事用の箸を混同しないよう、説明する。

- ・「食中毒予防のため、生肉を扱う際は、必ずこちらの専用トングをご利用ください。」

### ●生肉に触れた野菜などは充分加熱してから食べるよう説明する。

- ・「肉の付け合わせの野菜は、充分加熱してからお召し上がりください。」

### ●メニューにない、鶏刺し、レバ刺しなど生肉料理の注文がお客様からあった時には、お断りする。

- ・「肉を生や半生でお出しすると食中毒を起こすことがあるので、当店ではお出ししておりません。新鮮な肉でも食中毒菌が付いていることがあり、生で食べて重症の食中毒になる方もいらっしゃいます。お客様の健康をお守りするためですので、ご理解ください。」

#### 〈お客様の中に子どもや高齢者がいる場合〉

- ・「お子様やご高齢の方の中には、生や半生の肉を召し上がったことが原因で重症の食中毒になる方がいらっしゃいます。肉は充分に加熱してお召し上がりください。」

### ●販売店で、生食用ではないレバー等を販売する際に、お客様が生で食べないよう説明する。

- ・「このレバーは加熱用です。中の色が完全に変わるまで充分に加熱をして、お召し上がりください。」

メニュー表や店内の貼紙等に、上記の内容を書きおくことも、お客様に注意していただくための、重要なコミュニケーションの一つです。