

ぐんま食の安全情報

Vol.97

ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

2013年7月発行
編集発行
群馬県食品安全局食品安全課

情報No. 97 あなたの家庭で食中毒予防 ～おいしく安全に肉料理を食べるポイント～

夏に入り、食中毒が気になる季節になりました。冬場はノロウイルス食中毒が多いですが、夏は食肉に付着している細菌が原因となる食中毒が増加します。そこで、今回夏に食べる機会が増えるアウトドアでのバーベキューや夏バテ予防の焼肉などをおいしく安全に食べるために食中毒予防のポイントをご紹介します。

食肉による食中毒はなぜ起こるの？

食肉には、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラ属菌などの細菌が付着している可能性があります。そのため、鮮度とは関係なく、生または加熱不足で食べると食中毒が発生するおそれがあります。さらに、細菌の増殖に適した条件となる高温多湿の日本の夏は、食中毒が発生しやすくなります。

食肉の細菌の実態は？

県では食肉を原因とする食中毒を未然に防止するため、県内で流通している鶏肉や内臓肉について細菌の検査を行いました。その結果、多くの鶏肉や内臓肉から細菌が検出されました。下の表をご覧ください。これは、検体の数を100%として表した調査結果です。

県内に流通している食肉の衛生実態調査結果 (H22～H23年度)

種類	検体数	細菌の検出率 (%)			
		大腸菌	カンピロバクター	サルモネラ属菌	
鶏肉	むね	24	100.0	62.5	58.3
	ささみ	24	100.0	58.3	25.0
	もも	49	100.0	49.0	40.8
	ミンチ	23	100.0	52.2	60.9
内臓肉	牛レバー	15	93.3	13.3	0.0
	豚レバー	15	100.0	0.0	13.3
	鶏レバー	15	100.0	66.7	66.7
	鶏砂肝	15	100.0	53.3	33.3

細菌は、家畜の体表や腸管内にいたので、食肉処理するときにつきやすいため、新鮮な食肉でもこんなに検出されるんだね。

※検査機関：群馬県食品安全検査センター

※大腸菌：ほとんどの大腸菌は無害ですが、腸管出血性大腸菌 (O157など) のように、食中毒の原因となるものもあります。食肉から大腸菌が検出されるということは、食中毒を発生させる細菌に汚染されている可能性があることを示します。

食肉に付着している可能性のある主な細菌

菌名	原因食品等	潜伏期間	症状/注意点
腸管出血性大腸菌	肉類、井戸水、感染者からの感染	1～10日	激しい腹痛、下痢、血便、おう吐。重症化すると合併症で死亡することも。 少量の菌で発症する。肉の加熱不足に注意！
カンピロバクター	肉類 特に鶏肉	1～7日	発熱、けん怠感、頭痛、めまい、筋肉痛、おう吐、腹痛、激しい下痢。まれにギラン・バレー症候群 (神経疾患。手足のしびれ、麻痺)。 少量の菌で発症する。肉の加熱不足に注意！
サルモネラ属菌	卵、肉類 (ペット、ネズミ)	6～72時間	悪寒、腹痛、下痢、発熱、おう吐。 感染すると長期間排便。 肉の加熱不足、卵の割り置きに注意！

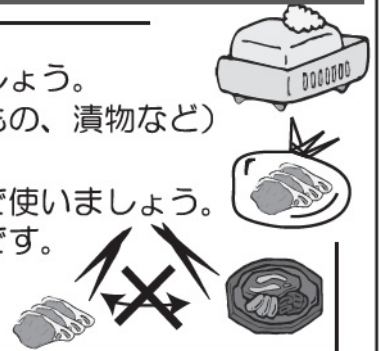
※潜伏期間や症状は、個人差や食べた原因食品の量によって差があります。



食中毒予防の三大原則は細菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」です!

つけない

- 調理を始める前、調理中に手が汚れたとき、盛りつけ前には手を洗いましょう。
- 生肉は、ラップや容器で密閉し、加熱しないで食べる食品(野菜、くだもの、漬物など)を汚染しないよう区別して保存、保管しましょう。
- まな板や包丁は「生で食べる野菜」→「火を通す野菜」→「肉」の順番で使いましょう。野外では、あらかじめ食べられる大きさに切った肉を持っていくと安心です。
- 生肉には専用の箸やトングを使い、食べるときや焼肉等を取り分けるときの箸と区別して使いましょう。



ふやさない

- 購入した生肉は室内に放置せず、10℃以下で保管しましょう。
- 冷蔵庫を過信せず、早めに使いきりましょう。



やっつける

- 肉の表面が焼けていても、中がまだ生のことがあります。肉を焼くときは中心部まで十分加熱し、火が通っていることを確認してから食べましょう。(加熱の目安は中心温度で75℃以上1分間以上です。)



7月から群馬県におけるBSE検査が変わります。

- BSE検査については、7月1日から現行の全頭検査を48か月齢超の牛の検査に見直します。
 - 48か月齢超の牛のBSE検査等の対策を今後も引き続き実施します。
 - 見直し後も、県民の不安を解消するための対策を講ずるとともに丁寧な説明を行っていきます。
- 《見直し理由》
- 県は、全頭検査を平成13年10月から平成24年度末まで249,298頭実施し、BSEは確認されていない。
 - 内閣府食品安全委員会が「48か月齢超に引き上げたとしても人への健康影響は無視できる」と科学的に評価した。
 - 国際獣疫事務局が日本をBSE清浄国として認定した。



締切迫る! 「農産物の安全・安心農薬講座」参加者募集!!

〈農薬について正しい知識や理解を深めていただくための4日間の連続講座です〉

- 【内容】農薬を使用しないレタスの栽培体験、農薬に関する講義、食品安全検査センター、野菜集出荷施設などの見学、生産者・関係機関との意見交換
- 【日程】7月31日(水)、8月20日(火)、9月13日(金)、10月17日(木)
- 【対象】県内在住で農産物の安全・安心に関心があり、全日程に参加できる方
- 【募集定員】15名程度(申込多数の場合は抽選)
- 【申込期限】平成25年7月18日(木) 必着



【申込方法】電話(農林水産物安全係:027-226-2431)またはFAX(027-221-3292)のいずれかで①住所②氏名③年齢④電話番号をお知らせください。

「夏休み食品科学教室」参加者募集!!

- 〈食品の検査体験を通して、子供たちに食品安全への理解と科学に対する興味を深めていただくための教室です〉
- 【内容】食品検査の現場見学、理化学検査の実習、顕微鏡での身近なものの観察、細菌検査の実習など
- 【日時】8月1日(木) 午前10時~午後4時30分
- 【対象】県内の小学4~6年生とその保護者
- 【申込期間】7月10日(水)~7月23日(火)
- 【募集定員】15組30人(先着順)
- 【会場】群馬県食品安全検査センター(前橋市上沖町378)

【申込方法】電話(群馬県食品安全検査センター:027-234-5256)にて①住所②氏名③年齢(学年)④電話番号をお知らせください。

お知らせ

不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は、8月発行予定です。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課
TEL: 027-226-2423 FAX: 027-221-3292
電子メール: shokuanze@pref.gunma.lg.jp