

平成24年

Vol.21

千葉県健康福祉部衛生指導課

食の安全安心レポート

特集

知っておきたい 肉の生食の危険性

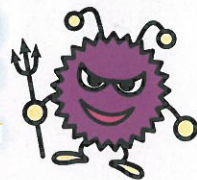


千葉県



チーバくん

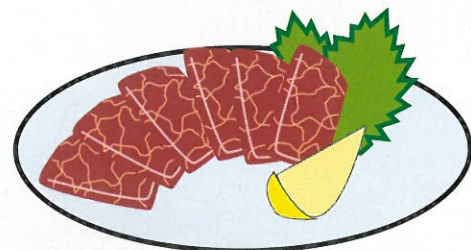
肉の生食の危険性



? 生で食べられる食肉とはどのようなものですか?

平成23年4月に焼肉チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受け、平成23年10月に生で食べられる牛肉の新たな基準が決められました。

新たな基準では、専門知識を持つ人が、肉の表面から1cmの深さまで加熱殺菌することなどが義務付けられていて、この基準に沿って処理された牛肉だけが、生で食べることが認められています。

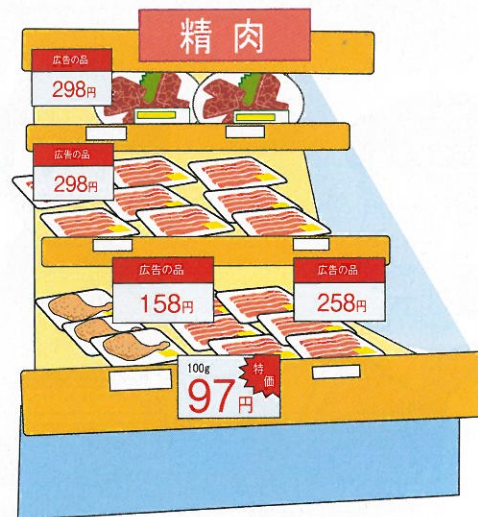


? 豚肉や鶏肉についてはどうなっていますか?

牛や豚、鶏などは、もともと健康な状態でも、体表や腸の中に、さまざまな菌を無数に持っています。

牛肉を生で食べるための基準は決められましたが、豚肉や鶏肉にはこのような基準は、ありません。

一般に生のまま流通している豚肉、鶏肉も、衛生的な管理のもとで処理されていますが、それは生で食べるための処理ではないのです。



? 生で食べてしまうと、どんな危険がありますか?

菌の種類	人に症状を 起こさせる菌の量
腸管出血性大腸菌	100個
サルモネラ属菌	数10個(乳幼児)
カンピロバクター	500個
黄色ブドウ球菌	10万~1000万個
腸炎ビブリオ	1万~1000万個

食肉が関連する食中毒には、

●腸管出血性大腸菌 ●カンピロバクター ●サルモネラ属菌
などがあります。

これらの菌は、家畜やペットなど動物のおなかの中(消化管内)に住んでいて、人に対して、とても少ない量(数10~100個程度)でも食中毒を起こすことがわかっています。

生や十分な加熱をしないまま食べることは、これらの菌による食中毒を引き起こす恐れがあります。



食中毒の危険を防ぐにはどのようなことに気をつければよいでしょう？

取扱う際の注意点

👉 生肉に触れた手指、調理器具は良く洗い、熱湯や塩素剤で消毒を！

生肉調理の後、手や器具をよく洗わないまま、サラダやサンドウィッチなどを調理したため、菌が移ってしまい食中毒となるケースがあります。



石けんで
良く洗う



調理の際の注意点

👉 中心部が75℃、1分以上になるよう、十分加熱しましょう！

加熱の目安は、

- ①肉の色が白っぽく変わるまで(湯引き程度では、菌は生きています)
- ②ひき肉料理は、竹串などで刺し、透明な肉汁が出るまで

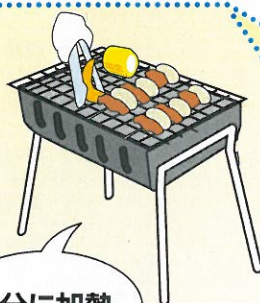


食べる際の注意点

👉 焼肉やバーベキューでは、焼く時、食べる時で、はしや皿を使い分けましょう

👉 生焼けの肉は、絶対に食べない！

子供や高齢者は抵抗力が弱く、症状が重くなることも多いので、肉の生食はやめて、必ず十分加熱されたものを食べるようにしましょう。



十分に加熱

食中毒予防の3原則

- 菌をつけない
- 菌を増やさない
- 菌を殺す



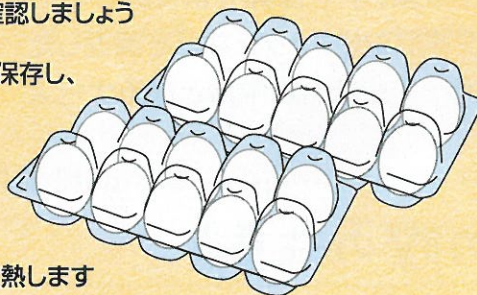
**新鮮≠生でもOKは
間違いです！**

食品の安全豆知識

家庭での卵の取扱いにご注意を

毎年、鶏卵を原因とするサルモネラ属菌食中毒が発生しています。
鶏卵は、生で食べる機会も多い食材ですので、家庭での衛生的な取り扱いについて、もう一度確認しましょう。

- 1 きれいで、ひび割れのない新鮮なものを買きましょう
採卵日や期限表示がされているものは、日付を確認しましょう
- 2 買って帰ったら、すぐ冷蔵庫に入れ、10℃以下で保存し、
期限表示のあるものは期限内に食べましょう
- 3 使う分だけを、直前に割り、すぐ使いましょう
卵や割った卵を入れた容器は、良く洗いましょ
- 4 加熱調理する際は、黄身も白身も固くなるまで加熱します
ゆで卵は、沸騰した湯で5分以上加熱しましょう
自家製マヨネーズにはひび割れた卵は使わず、作ったらすぐ使い切ります
カスタードの加熱の目安は、金属製スプーンにカスタードの薄い膜がつくまで
- 5 生で食べるものには、殻が割れている卵や、ひび割れ卵は使用せず、直前に割りましょう
小さなお子さん、高齢の方、抵抗力の弱い方は、生で食べないようにしましょう
- 6 作った料理は早めに食べ、残って、時間がたってしまった料理は、思い切って捨てましょう



卵の表示例

名 称	殻付き鶏卵(生食用)
原産地	千葉県
採卵又は選別包装を行った施設の所在地・氏名	千葉県〇〇市△△番地 千葉 太郎
賞味期限	〇〇年〇月〇日
保存方法	冷蔵庫(10℃以下)で保存してください
使用方法	生食の場合は、賞味期限内に使用し、 賞味期限経過後は十分に加熱調理してください。

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル(県庁衛生指導課内) TEL043-221-6000
食の安全・安心電子館 <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/>

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集



「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。



食品の自主回収
情報配信中

アクセスしてメールマガジンのページから登録できます!

千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>



QRコードで簡単アクセス!
携帯電話でのご登録はこちらから

問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課 食品安全対策室

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713 E-メール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/index.html>



地球環境に優しい
大豆油インキ使用。