

2011.12.26

≡どこでも食品衛生掲示板≡

牛レバーは中心部まで加熱して食べましょう

12月20日に開催された国の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において、牛レバー内部からの腸管出血性大腸菌O157の検出が報告されました。

また、すでに食中毒の原因菌であるカンピロバクターについても牛レバー内部に存在していることが知られています。

これらのことから、牛レバーについては食中毒を予防するため、中心部まで十分に加熱して食べましょう。

◆ 食肉による食中毒を防ぐための対策

○消費者の皆様へ

- ・ 牛レバーを含め食肉は中心部まで良く加熱して食べましょう（中心部75℃、1分以上）。
- ・ 焼肉などの場合は、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分けましょう。
- ・ 生肉を扱ったまな板、包丁などは菌が付いている可能性があります。他の食品を汚染させないように、これらの生肉を扱った調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒しましょう。
- ・ 生肉を触った後は、石けんを使って手を洗いましょう。

○食品事業者の皆様へ

- ・ 制度上の取扱いが決まるまでは、生食用牛レバーを提供しないようお願いいたします。
- ・ 「新鮮だから」は食中毒菌に汚染されていないことを保障するものではありません。
- ・ 生食用牛肉については、規格基準が平成23年10月1日から施行され、生食用牛肉を取り扱うためには専用の場所や設備が必要です。さらに、長野県では生食用牛肉を取り扱う施設については届出が必要です。
- ・ 生肉を扱ったまな板、包丁などからの交差汚染を防止するため、これらの調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、適正に消毒してください。

【生食用牛肉】

生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く）をいう。いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛たたき等が含まれます。

規格基準、表示基準が定められており、それらが遵守されていないものは提供出来ません。

【腸管出血性大腸菌】

主に牛の腸にいる細菌です。牛の糞便などを介して牛肉やその他の食品・井戸水等に付着します。腸管出血性大腸菌は、少量の菌で感染します。菌がついた食品を食べると、2日から7日くらいで、発熱や激しい腹痛、水様性の下痢、血便、吐き気、嘔吐などの症状が現れます。特に抵抗力の弱い子供や高齢者は、重症化して死亡する例もあります。

参考情報一覧

○平成23年12月20日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会資料

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000008fcs.html#shingi45>

○厚生労働省 腸管出血性大腸菌食中毒の予防について

<http://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001bbdz.html>

○消費者庁 食品表示関連通知 食品衛生法

<http://www.caa.go.jp/foods/index10.html#M01-1>

○農林水産省 お肉はしっかり火を通してから食べましょう

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/raw_meat.html

○長野県 生食用食肉の規格基準ができました

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/syokuhin/info/namasyokuniku.htm>

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課

（電話 026-235-7154、FAX 026-232-7288、電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp）

・最寄の保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口