

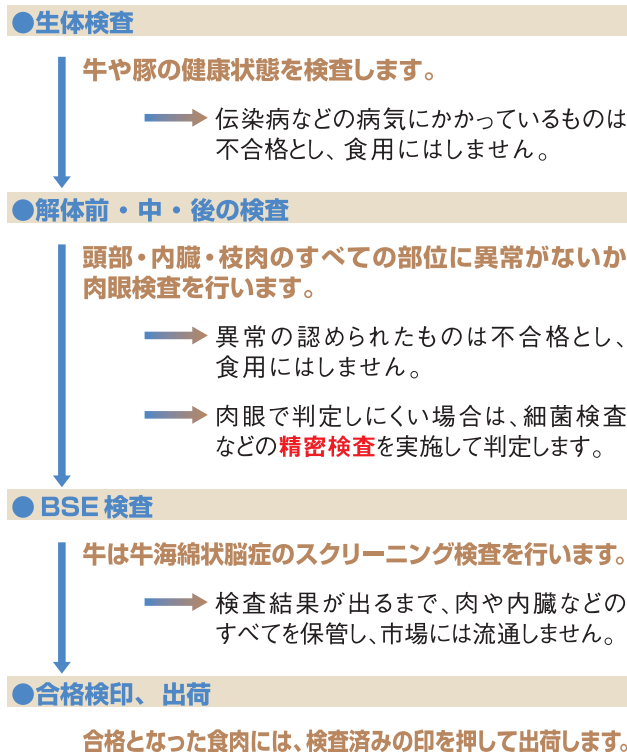
特集 食肉の安全について

食肉の安全確保と、食肉衛生に関する知識をお届けします。

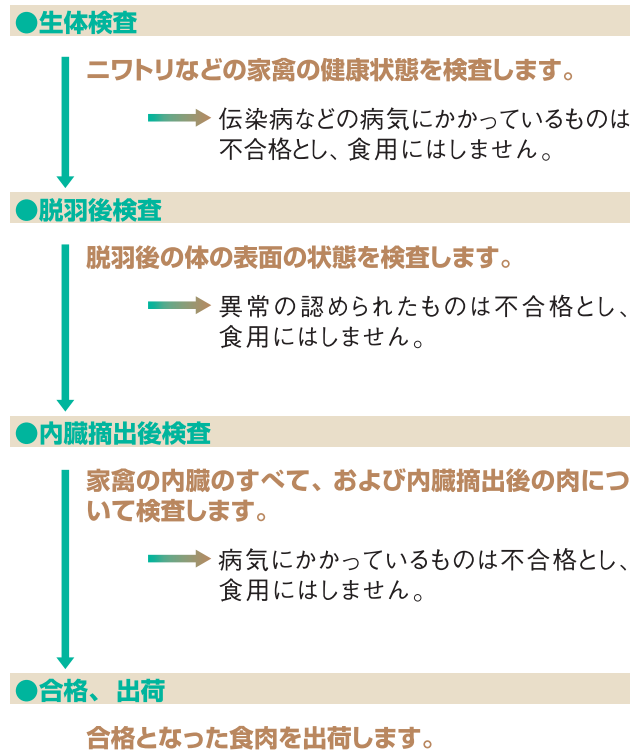
1 食肉の安全確保

安全な食肉を食卓に届けるためのしくみです。

食肉センターでのと畜検査の流れ



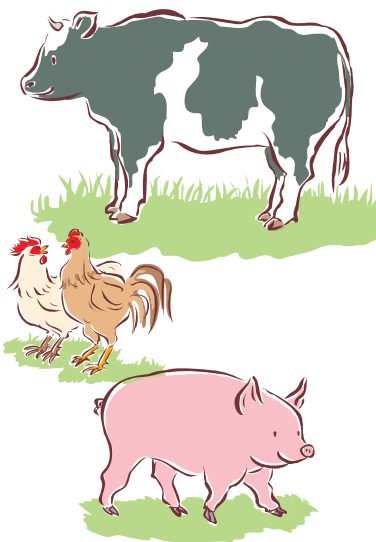
食鳥処理場での食鳥検査の流れ



2 食肉衛生に関する知識

あなたはご存知ですか？

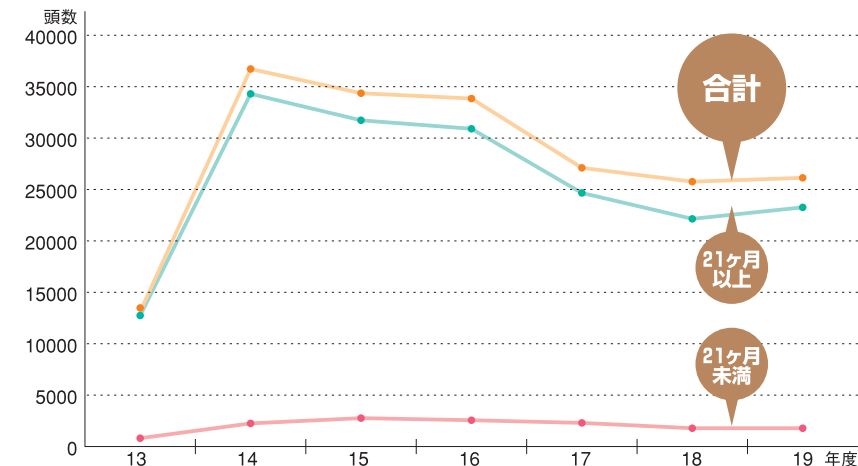
- ① **BSE (牛海綿状脳症)** の原因と考えられている異常プリオンたん白質は、BSEに感染した牛の脳、せき髄、眼および回腸遠位部 (特定部位) から確認されています。国内では、BSE検査で陽性となった牛は食用とせず、また健康牛の特定部位は、と畜場で確実に除去されているため、流通している牛肉の安全性に問題はありません。
- ② **鳥インフルエンザウイルス** は、胃酸で不活性化されること、人の細胞に入り込むための受容体が鳥のものとは異なること、通常の調理温度で容易に死滅することから、鶏肉や鶏卵を食べることによって、鳥インフルエンザウイルスに人が感染することは考えられません。
- ③ **食肉が原因となる食中毒菌** などの主なものには、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ、E型肝炎ウイルスがあり、これらの予防は十分に加熱して食べること、生肉の取扱いに注意し、調理器具を熱湯消毒すること、また、良く洗浄することで、他の食品への汚染を防ぐことが重要です。



3 千葉県のBSE対策について

国は、平成17年5月の食品安全委員会の答申を受け、21ヶ月齢未満の牛を検査の対象から除外するため、厚生労働省令を改正しました。
しかし、消費者の食に対する安全・安心への関心は極めて高く、現状のBSEスクリーニング検査の継続を望む声が多いことから、千葉県では、県民の食に対する不安を解消するために、当面、全頭検査の体制を継続することとしました。

●千葉県における年度別BSE検査頭数の推移



食肉が原因となる食中毒の主な原因菌やウイルス

原因菌など	食品	菌・ウイルスの特徴	症状
カンピロバクター	食肉、特に鶏肉の生食、二次的に汚染された飲料水、食品	家畜・家禽・ペット・野生動物などあらゆる動物に広く分布する。少量の菌でも食中毒を起こし、水系の集団発生も見られる。	発熱・下痢・腹痛・頭痛・筋肉痛 潜伏期間 (2~7日)
サルモネラ属菌	食肉およびその加工品、鶏卵およびその加工品、二次的に汚染された食品	人畜共通感染症の原因菌で動物や人の腸管内に保菌されている。	発熱・下痢・腹痛・吐き気・嘔吐 潜伏期間 (8~48時間)
腸管出血性大腸菌O157	未消毒の井戸水やレバー、生肉など	感染力が非常に強く腸管内で毒性の強いベロ毒素を産生する。	出血性の下痢、重篤な場合、HUS (溶血性尿毒症症候群) を引き起し、死亡する例もある。 潜伏期間 (4~9日)
E型肝炎ウイルス	食物 (イノシシ・シカ・豚などの生肉、レバー) や水など	感染した人の糞中にウイルスが排出されて、他人へ伝播される。海外などでは洪水などの後に汚染された飲料水などを介し大規模な流行が見られる。国内では感染動物の非加熱生食による発生がある。	多くは無症状 (不顕性感染)。症状がでた場合には黄疸 (皮膚や眼球結膜 (俗に言う白目) が黄色くなる) が多い。他には、発熱、悪心、腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化。 潜伏期間 (2~9週間)

これらの食中毒を予防するために

- ・肉や卵は新鮮なものを購入後、冷蔵保存し、表示期限内に消費すること。
- ・肉や卵を調理する場合は中心部まで十分加熱すること。
- ・調理した料理はできるだけ早く食べること。
- ・生肉と調理済食品は別々に保管すること。
- ・使用水 (井戸水の場合) の滅菌を十分すること。

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

