

ぐんま食の安全情報

Vol.117

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。

2015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. 117 ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒

食中毒の原因には細菌やウイルスがありますが、梅雨時から9月頃までは高温多湿な状態が続き、細菌による食中毒が多く発生します。食事の準備をするときには、細菌を「つけない」「増やさない」加熱等で「やっつける」を心がけ、食中毒を防ぎましょう。

豚肉や豚レバーを生で食べないで！！

豚肉や豚レバーを生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあり、重篤な肝障害を起こす可能性があります。また、サルモネラ属菌やカンピロバクターなどの細菌による食中毒や寄生虫の感染事例もあることから、食品衛生法の新たな規格基準により、平成27年6月12日から豚肉や豚レバーを生食用として販売・提供することが禁止されました。

調理するときは、しっかり加熱して！！

- 新鮮であっても、生の豚肉には病原性のある細菌やウイルスが付着している可能性があります。
- 豚肉の中心部を63℃で30分以上又は、これと同等である75℃で1分以上加熱することで、このような病原体を死滅させることができます。
- 十分な加熱により、肉の中心部の色が白っぽく変化します。熱が通っていることを確認してから食べましょう。



調理するときは、器具にも気をつけて！！

- 生肉を扱った器具や手にも菌が付いている可能性があります。
- 肉を切った包丁やまな板、焼肉などで生肉に触れる取り皿やトング等、生肉を扱った器具が、調理済みの食品や野菜など直接口に入れるものに触れないように注意しましょう。
- 生肉に触れたら、よく手を洗いましょう。

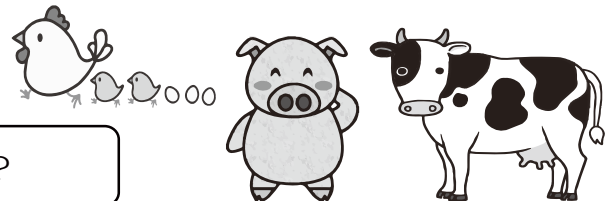


* 他の動物の肉や内臓も生で食べないで！！ *

他の動物の肉や内臓についても病原体が付着している可能性が高く、もともと生食すべきものではありません。イノシシ・シカの肉や内臓を生で食べて、E型肝炎ウイルスに感染し、死亡した事例や重篤な症状を示した事例も報告されています。生で食べるのは危険ですので、十分な加熱を行いましょう。

Q&A

素朴な疑問にお答えします！！



なぜ、豚の食肉の基準ができたの？

平成23年10月、牛の食肉の規格基準が設定され、平成24年7月から牛のレバーを生食用として販売・提供することが禁止されました。

一方、その後も飲食店等で豚レバーを生食用として提供している実態があることから、豚肉についても規制の検討が始まりました。

調査の結果、E型肝炎ウイルスや食中毒菌、寄生虫が豚のレバー等から検出され、内部まで加熱する方法以外で、健康被害のリスクを低減できないことがわかったため、今回の基準が設定されました。

* 食中毒予防の三原則「つけない」「増やさない」「やっつける」

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。食中毒を防ぐためには、細菌などを「つけない」、「増やさない」、「やっつける」が原則になります。具体的な方法は次のとおりです。



◆手を洗う（「つけない」）

手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないよう、調理を始める前や食卓につく前には、必ず手を洗いましょう。

◆低温で保存（「増やさない」）

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。

◆加熱処理（「やっつける」）

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大切です。まな板、包丁などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。使った後の調理器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけて殺菌しましょう。

* 平成27年度第3回「農産物の安全・安心基礎講座」参加者募集！！

将来、食品の安全や子供の食環境に関わり、栄養学や保育学を学ぶ大学生や専門学校生の皆さんを対象に、食の安全・安心の取り組みを学ぶバスで巡るセミナーを実施します。

【日時】 平成27年9月9日(水) 9:00～16:00

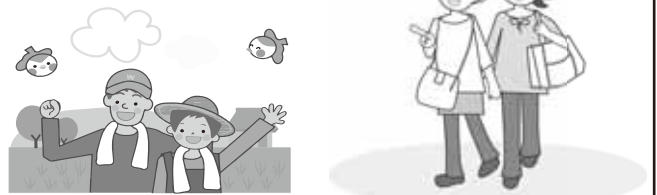
【内容】 ○雪国アグリ株式会社 分析センター(沼田市)
○オリ根ワイン株式会社(昭和村)
○昭和村農産物直売所 旬菜館(昭和村)

【対象】 栄養学や保育学を学ぶ食の安全・安心に関心のある大学生や専門学校生

【募集人数】20名程度(定員を超えた場合には抽選となります)

【申込期限・参加費】平成27年8月19日(水)必着 ※参加費は無料ですが、昼食代は自己負担となります。

【申込方法】参加希望の方は、参加者の氏名・年齢・学校名・住所・電話番号を、電話、郵送、FAX、又は電子メールのいずれかでお知らせください。(TEL027-226-2431/FAX027-221-3292)



* 平成27年度食の現場探訪ラリーを実施中！！（平成28年1月31日（日）まで）

消費者のみなさんに、県内63か所の「食の現場」を訪問していただき、「食」に関する不安や疑問の解消につながることを目的として、食の現場探訪ラリーを実施しています。2か所以上の訪問で、記念品が当たる抽選に応募できます。

※ラリー台紙(応募用紙)は、県ホームページからダウンロードできます。

食の現場公開事業

検索

食品表示セミナー「もっと活用しよう！食品表示」参加者募集

【日時・会場】平成27年8月4日(火) 14:00～16:00 群馬県庁281会議室

【内容】新しい食品表示法や機能性表示食品などを中心とした講演

【講師】森田 満樹 氏(消費生活コンサルタント、一般社団法人 FOOD COMMUNICATION事務局長)

【募集人数】150名程度(先着順)

※お申し込みは、電話、FAX、メールで食品安全課まで(申込期限:平成27年8月3日(月))



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