

食品衛生自治指導員

指導員だより 第244号

発行：東京都 食品安全情報サイト **食品衛生の窓** www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin

編集：一般社団法人東京都食品衛生協会 東京都渋谷区神宮前2-6-1
☎03-3404-0121 〒150-0001

東食協ホームページ
www.toshoku.or.jp

印刷物規格表
第1類印刷番号(27)80

食肉の基準 正しく理解を

生食用食肉の取り扱いに注意

近年、食生活の変化、グルメ志向により、食肉を生食あるいは生に近い状態で提供する飲食店等を見かけます。他と異なる、新たな食を提供することも必要なことかもしれません。しかし、その取扱いを誤れば食中毒を引き起こす危険性があります。食肉には他の食材よりも厳しい基準等が定められています。

食肉に関する基準等を理解して、適切に食肉を取り扱うようにしましょう。特に、食中毒のリスクが高い生食用食肉の取扱いには注意が必要です。

食肉による食中毒の発生状況

平成十八年から平成二十七年までの十年間で、各年の食中毒発生件数における四・六～八・七%が肉類及びその加工品を原因とする食中毒です。平成二十七年は全国で千二百二件の食中毒が報告され、そのうち六十四件(五・三%)が肉類及びその加工品によるものです。

また、平成二十七年における病因物質別の食中毒発生状況は、食肉と関連性があるカンピロバクター三百八十八件、サルモネラ属菌二十四件、腸管出血性大腸菌十七件で、食中毒発生件数の二九・九%を占めています(グラフ参照)。

食肉に係る食中毒の原因物質

食肉に係る主な病原微生物を示しましたので、しっかりと確認してください。(食中毒原因物質の解説は裏面へ)

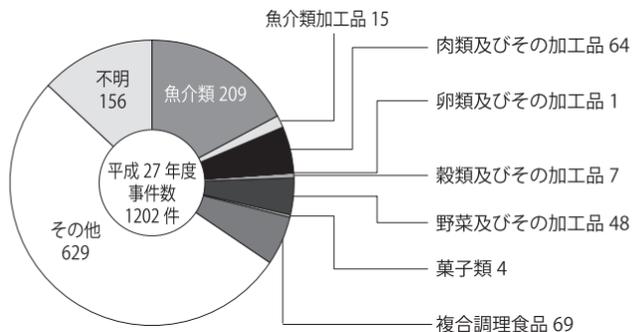
食肉の基準等

食肉には食肉全般に関わる基準や種類ごとに個別に定める基準等があります。主な基準等を表で示しましたので、確認してください。

食肉を取り扱う際の注意事項

生肉や加熱不十分の肉には、食中毒の原因となる菌が潜んでいる可能性があります。牛や豚、鶏などの家畜は健康な状態でも、腸内にカンピロバクター

原因食品別事件数(平成27年全国)



病因物質別事件数発生件数(平成27年全国)

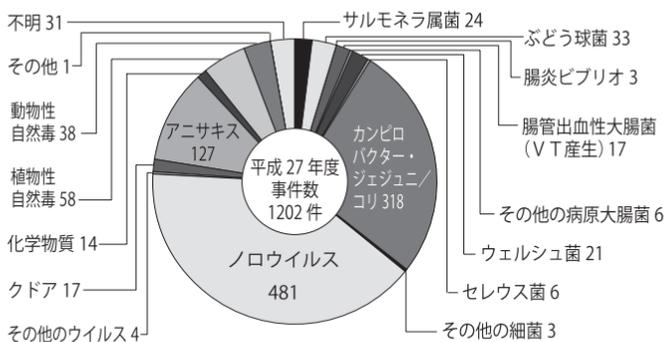


表	
食肉(全般)	(食品一般の成分規格) 抗生物質や放射性物質等を含有してはならないといった成分規格に合致していること。 (保存基準) ・10℃以下で保存しなければならない。 ・細切りした食肉を凍結させたものは-15℃以下で保存しなければならない。 ・清潔で衛生的な蓋がの容器に収めるか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム等で包装して、運搬しなければならない。 (調理基準) ・調理は、衛生的な場所で、清潔で衛生的な器具を用いて行わなければならない。
牛の肝臓、豚の食肉(豚の内臓を含む)	牛の肝臓又は豚の食肉の生食は禁止されています。 (製造、調理基準等) ・牛の肝臓又は豚の食肉は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。牛の肝臓又は豚の食肉を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。 ・直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓又は豚の食肉を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程において、牛の肝臓又は豚の食肉の中心部の温度を63℃で30分以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。 ・加熱を前提として販売する場合は、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。
生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く))	(成分規格) ・生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。等 (加工基準) 次の基準に適合する方法で加工しなければならない。 ・加工は、他の設備と区別され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。 ・加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに(病原微生物により汚染された場合は、その都度)、83℃以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。 ・加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。等 (保存基準) ・生食用食肉は、4℃以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、これを-15℃以下で保存しなければならない。 ・清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。 (調理基準) ・調理に使用する肉塊は、加工基準の処理を経たものでなければならない。等 (表示基準) ・生食用である旨、と畜場の名称及び所在する都道府県名、生食用食肉の加工を行った施設の名称・所在地などを表示しなければならない。
その他	生食用食肉の加工または調理を行う施設に関する基準等があります。最寄りの保健所で確認してください。 ・生食用食肉の取扱いを行う場合は、最寄りの保健所に報告する必要がある。

康な状態でも、腸内にカンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157、サルモネラなどの食中毒菌をもっている。これらの菌は、少ない菌数で食中毒を引き起こすため、菌がついてしまっている肉では、新鮮であっても、生や、鶏わさ・たたきのような加熱不十分な状態で食べると食中毒になる可能性があります。冷蔵して菌を増やさないようにしても、少ない菌数で食中毒になるので、危険性は変わりません。

食肉を調理提供する際には、十分に加熱を行う必要があります。一般的には肉の中心部を七十五℃で一分間以上(肉の中心部の色が変わるぐらいまで)加熱すれば、食中毒菌は死滅します。牛の肝臓(レバー)については、表面だけでなく、内部からも腸管出血性大腸菌O157が検出されることがあるため、生食用として販売・提供することが法律で禁止されています。

鮮度が良くても関係ありませんので、牛の肝臓、豚肉や豚内臓は必ず十分加熱調理してから提供しましょう。
生食用の牛肉(内臓を除く)には、食品衛生法に基づき「規格基準」と「表示基準」が定められています。
「規格基準」では、牛肉の塊(ブロック状の肉)の表面から一センチ以上の深さまで六十℃で二分以上加熱殺菌をして表面を切り取る、といった加工・調理の基準や、腸内細菌科菌群(腸管出血性大腸菌、サルモネラなど)が陰性であること、などの成分規格が定められています。

また、生食用の馬肉及び馬レバーには「生食用」であることを「と畜場名」「食肉処理場名」の表示があります。鶏肉については法規制はありませんが、市販の鶏肉からは、サルモネラ、カンピロバクターなどの食中毒菌が検出されています。生食を保証する鶏肉の法基準はなく、生肉や加熱不十分な肉を食べると食中毒のリスクが高いため、十分に加熱調理を行う必要があります。

そのため、「表示基準」には、①一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある、②子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えるべきである、という表示が義務化されています。これは、生食用の牛肉をメニューとして提供する飲食店の店内にも表示しなければなりません。馬肉・馬レバーには国が定めた衛生基準があり、生食用として加工・調理する際の基準目標や、生食用であることを表示する表示基準目標が決められています。

そのために、「表示基準」には、①一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある、②子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えるべきである、という表示が義務化されています。これは、生食用の牛肉をメニューとして提供する飲食店の店内にも表示しなければなりません。馬肉・馬レバーには国が定めた衛生基準があり、生食用として加工・調理する際の基準目標や、生食用であることを表示する表示基準目標が決められています。

また、生食用の馬肉及び馬レバーには「生食用」であることを「と畜場名」「食肉処理場名」の表示があります。鶏肉については法規制はありませんが、市販の鶏肉からは、サルモネラ、カンピロバクターなどの食中毒菌が検出されています。生食を保証する鶏肉の法基準はなく、生肉や加熱不十分な肉を食べると食中毒のリスクが高いため、十分に加熱調理を行う必要があります。

おわりに

食肉に関わる食中毒を防ぐためには、いろいろな食肉のリスクや基準等について知り、必要な対策を講じる必要があります。

食肉を取り扱う事業者は、日頃から、正しい食肉の知識をもって適切に食肉を取り扱うことで、消費者のみならず、豊かな食の提供を行っていただきたいと思っております。

「わからない！」困ったらこちらにどうぞ

保存版

「飲食店を始めたいけどどうすればいいの?」、「お菓子の表示の方法がわからない」、「販売した食品に問題があって自主回収したいけど」等々、食品関係のお仕事をされていると、いろいろな疑問に遭遇します。

本誌をお読みいただいている食品衛生自治指導員の皆さんは、一般の営業者の方からこれらの質問を受けて「わからない!」と頭を抱えたことはありませんか。

そこで、ここではこれらの質問に答えてくれる主な窓口をご紹介します。これを知っていれば、質問を受けてもあわてることはありません。窓口を確認し、自信をもって正しい答えを返してあげましょう。

相談・問い合わせ事項	相談・問い合わせ窓口	電話番号
食品関係施設の営業に関すること		
営業許可を取りたい、廃業した	食品営業施設を管轄する保健所	管轄保健所にご連絡下さい。
店舗を改修した		
営業者が死亡した、営業者が代わる		
食品衛生責任者に関すること		
食品衛生責任者養成講習会の日程	東京都食品衛生協会	03-3405-0770
食品の安全性に関すること		
衛生管理一般に関すること	その地域を管轄する保健所	管轄保健所にご連絡下さい。
総合衛生管理製造過程や食品の規格基準に関すること		
フグ・ふぐ加工品などの取扱方法		
食品衛生自主管理認証制度について知りたい	東京都福祉保健局 食品監視課自主管理認証制度担当	03-5320-4475
食品の表示に関すること		
品質事項(名称、原材料名、原料原産地など)	東京都食品表示相談ダイヤル	03-5320-5989
衛生事項(添加物、アレルギー、期限表示など)	その地域を管轄する保健所	管轄保健所にご連絡下さい。
保健事項(栄養表示)		
健康増進法関係(特別用途食品)		
食品衛生に関するトラブルに関すること		
食中毒を起こしたかもしれない	その地域を管轄する保健所	管轄保健所にご連絡下さい。
お客様からクレームがあった		
商品に問題あるので自主回収したい		
自主回収報告制度について知りたい		
免許証(調理師、製菓衛生師、ふぐ調理師)に関すること	東京都福祉保健局 健康安全課 試験・免許係	03-5320-4358
食中毒予防のためのポスター、リーフレットがほしい	その地域を管轄する保健所	管轄保健所にご連絡下さい。

東京都食中毒発生状況

速報

① 病因物質別発生件数

期間	1/1 ~ 8/31	1/1 ~ 8/31	
病因物質	件数	患者数	
ウイルス			
ノロウイルス	32	620	
細菌	カンピロバクター	24	726
	黄色ブドウ球菌	1	3
	ウエルシュ菌	3	125
	サルモネラ	1	28
	腸管出血性大腸菌	4	32
	カンピロバクター及びサルモネラ	2	20
寄生虫			
アニサキス	11	11	
化学物質			
ヒスタミン	2	12	
自然毒	植物性自然毒	2	2
	動物性自然毒	1	2
不明	1	2	
合計	84	1583	

② 原因施設別発生件数

期間	1/1 ~ 8/31	1/1 ~ 8/31	
原因施設	件数	患者数	
飲食店営業	一般	71	1209
	仕出し	1	36
集団給食(要許可)	3	226	
集団給食(届出)	4	106	
魚介類販売業	1	1	
家庭	4	5	
合計	84	1583	

平成28年8月31日現在

◎食肉に係る食中毒原因物質(1面解説)

腸管出血性大腸菌…牛などの家畜の腸内にいた菌が食肉に付着し、さらにその食肉が汚染源となって食品を汚染。潜伏期間▶平均4~8日。症状▶激しい腹痛で始まり、数時間後に水様下痢を起こすことが多く、1~2日後に血性下痢(下血)がみられる。乳幼児や小児や高齢者などは、まれに溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳障害を引き起こすことがあり、命にかかわる場合がある。

カンピロバクター…家畜、家禽、ペット、野生動物、野鳥等あらゆる動物の腸内に存在しており、特に鶏肉の汚染率が高い。肉の生食や加熱不十分、動物(鳥類、牛など)のふん便による汚染により、食肉、飲料水、サラダなどの食品が原因や汚染源となる。潜伏期間▶2~7日(平均2~3日)と長いのが特徴。症状▶腹痛、下痢、発熱が主症状で通常、発熱(37℃~38℃)、倦怠感、頭痛、筋肉痛等の前駆症状があり、次いで吐き気、腹痛が見られる。

サルモネラ属菌…鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布。牛のレバ刺、加熱不十分な食肉、食肉調理品(特に鶏肉)、うなぎやスッポンといった食品や、オムレツ、卵焼き、自家製マヨネーズなど鶏卵を原料とし十分な加熱工程がない食品が原因となっている。潜伏期間▶6時間から72時間。症状▶腹痛、下痢、おう吐、発熱(37℃~38℃)が主症状

E型肝炎ウイルス…急性肝炎(まれに劇症肝炎)を引き起こすウイルス。ブタ、イノシシやシカなどの食肉及び内臓の生食、または加熱不十分での喫食が原因となる。潜伏期間▶3~8週間(平均6週間)。症状▶発熱、吐き気、腹痛、黄疸、肝腫大など。特に妊婦では劇症化しやすい。

旋毛虫(トリヒナ)…ほぼ全ての肉食動物、雑食動物が宿主となり得る寄生虫(線虫類)。日本では、ツキノワグマやエゾヒグマの肉の生食による感染者が出ている。症状▶初発症状は、発熱、筋肉痛、眼窩周囲の浮腫。重症の場合は全身浮腫、貧血、肺炎、心不全などを来し、死亡することもある。

各種お問合せはこちらまで

「食品衛生相談コーナー」開設

東京食品技術研究所

食品衛生コンサルタント部

☎03・3934・5826

一般社団法人東京都食品衛生協会

(島しょ)

☎03・3404・0121

(本部)

☎03・3934・5821

(技研)

▽東京食品総合事務所

カック内は管轄の支部

▽銀座総合事務所

(千代田・中央区・台東・文京・墨田区・江東区・葛飾区・江戸川区)

☎03・3542・0161

▽恵比寿総合事務所

(みなと・渋谷・目黒区・品川・大田区)

☎03・5458・1631

▽新宿総合事務所

(新宿区・中野区・世田谷区・杉並区)

☎03・3363・3791

▽池袋総合事務所

(豊島区池袋・板橋区練馬区・北区・荒川・足立区)

☎03・3984・6701

▽立川総合事務所

(立川・八王子・町田・西多摩・南多摩・北多摩北部・北多摩南部)

☎042・524・7020