

# 食中毒

を起こしてしまうと!

食中毒発生



社会的責任の発生

行政上の責任  
(営業許可停止・取り消し)  
民事上の責任  
(被害者に対する損害賠償)

経営の悪化

顧客の減少

信用の失墜



損害賠償の内訳

- ①病院でかかった医療費
- ②通院交通費
- ③会社を休んだことにより得られなかった給料などの休業損害
- ④原因食の飲食代金
- ⑤精神的苦痛への慰謝料など

食品衛生に関する問い合わせは下記へ

名称	郵便番号	所在地	電話	Fax
沖縄県業務衛生課	900-8570	那覇市泉崎1-2-2	098(866)2215	098(866)2241
北部福祉保健所	905-0017	名護市大中2-13-1	0980(52)2636	0980(53)2505
中部福祉保健所	904-2155	沖縄市字美原1-6-28	098(938)9787	098(938)9779
中央保健所	902-0076	那覇市与儀1-3-21	098(854)1340	098(835)1014
南部福祉保健所	901-1104	南風原町字宮平212	098(889)6799	098(888)1348
宮古福祉保健所	906-0007	宮古島市平良字東仲宗根476	0980(72)3501	0980(72)8446
八重山福祉保健所	907-0002	石垣市字真栄里438	0980(82)3243	0980(83)0474

沖縄県環境生活部 生活衛生課

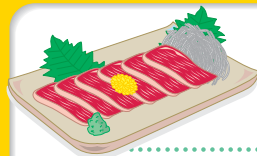
TEL 098-866-2055 FAX 098-866-2723

だいじょうぶ?

そのお肉 **生食** で!

注意!

# 食中毒



「新鮮だから生でも安全」  
は間違いです!

県内では、牛刺し、レバ刺し、馬刺し、山羊刺し、などの生肉料理や、焼肉などで加熱不足の肉を食べたことによる、カンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒が多く発生しています。

これらの食中毒菌は、少量の菌でも食中毒を起こします。市販の鶏肉や牛レバーからは、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などの食中毒菌が検出されています。※これらの菌は生体の段階で付いている事が多い鮮度がいいからといって肉を生もしくは半生で食べると、食中毒が起こります。

※1「平成20年度食品の食中毒菌汚染実態調査(厚生労働省)」では、鶏肉から約20%、牛レバーから約9%と、食品の汚染度としては高率にカンピロバクターが検出されました。



牛レバー



豚肉



鶏肉



生食用食肉はほとんど県内には流通していません!

牛肉については平成20年度に国内と畜場から生食用としての出荷実績はなく、一部生食用として輸入されているものがありますが、その量はごく少ないものと考えられます。また、鶏肉は生食用の衛生基準がありません。したがって、牛肉、鶏肉、豚肉も含め、生で食べると食中毒になる可能性があります。

## ■肉の生食によって起こる食中毒■

食中毒の種類	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌 O-157
症状・その他の症状	下痢、腹痛、発熱 ギラン・バレー症候群 (手足のまひ・呼吸困難など)	激しい腹痛、下痢(血便を含む) 溶血性尿毒症症候群(HUS) (腎機能障害・意識障害など)
潜伏期間	2~7日(平均2~3日)	1~14日(平均3~5日)
主な原因食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏刺し、鶏レバ刺し、牛レバ刺し、山羊刺し、とりわさなどの生肉料理</li> <li>・加熱不足の焼き鳥、焼き肉等</li> <li>・菌のついた手指・器具によって二次汚染された食品</li> </ul>	

※この他にも、サルモネラ、E型肝炎ウイルスなど、**生や加熱不足の肉を食べて起きる食中毒**があります。  
 ※子どもが生肉を食べると特に危険です。生肉を食べると、大人も子どもも食中毒にかかる可能性が高くなります。とりわけ、**抵抗力の弱い子どもの場合、食中毒症状が重症化しやすく、後遺症**が出る場合があります。特に、腸管出血性大腸菌による食中毒では、**死に至る場合**もあります。  
**子どもに肉を生で食べさせてはいけません。**



## カンピロバクター・病原性大腸菌食中毒を予防するためには？

- ・食肉を生(牛刺し・牛レバ刺し・鳥の刺身等)や十分な加熱をしない(タタキ等)で**提供しない**。
- ・「牛レバ・山羊刺身」などの**生のメニューは、注文しない**。
- ・「牛レバ・山羊刺身」などの**生のメニューは、提供されても食べない**。
- ※食肉にはカンピロバクター、病原性大腸菌が高率に付着しています。
- ※食肉は加熱(中心部の温度が75℃1分以上)して食べれば安全です。



調理の際の注意事項  
 □食肉に触れたまな板、包丁、フキン等は使用後よく洗い、熱湯や台所用漂白剤で消毒しましょう。また、洗浄後しっかり乾燥させましょう。

□まな板、包丁等はできるだけ食肉専用のものを用意しましょう。専用のものを用意するのが難しい場合は、よく洗ってから他のもの(特にサラダ等生で食べるもの)を調理しましょう。

□生肉を取り扱う専用の菜ばしやトングを用意し、食事に使うはしとは区別するようにしましょう。

□食肉を取り扱った後は、手をよく洗いましょう。



## 肉団子の加熱実験結果 (肉団子25g/個中心部にカンピロバクター接種)

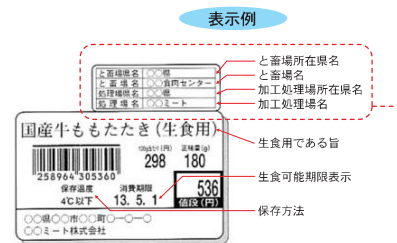
東京都福祉保健局インターネット情報サービスより



## ■生食用食肉の取り扱いが出来る施設■

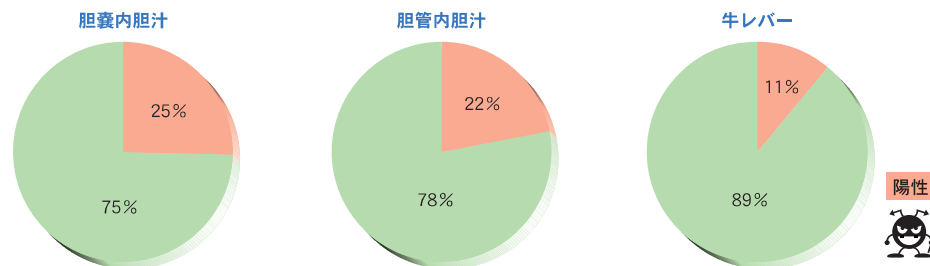
(平成20年度現在、厚生労働省HPより)

生食用レバー			生食用食肉		
自治体	と畜場名	と畜場番号	自治体	と畜場名	と畜場番号
長野県	佐久広域食肉流通センター	長野1	青森県	(株)青森畜産公社津軽食肉センター	青森6
新潟市	新潟市食肉センター	新潟101	福島県	会津食肉センター	福島19
福岡県	県南食肉センター協同組合	福岡3	郡山市	(株)福島県食肉流通センター	福島1
福岡県	うきは市営と畜場	福岡10	宇都宮市	(株)栃木県畜産公社	栃木1
熊本県	千興ファーム食肉センター	熊本15	山梨県	(株)山梨食肉流通センター	山梨1
熊本市	熊本市食肉センター	熊本1	長野県	佐久広域食肉流通センター	長野1
			高知市	(株)高知県広域食肉センター	高知1
			福岡県	県南食肉センター協同組合	福岡3
			福岡県	うきは市営と畜場	福岡10
			熊本県	千興ファーム食肉センター(馬のみ)	熊本15
			熊本市	熊本市食肉センター	熊本1

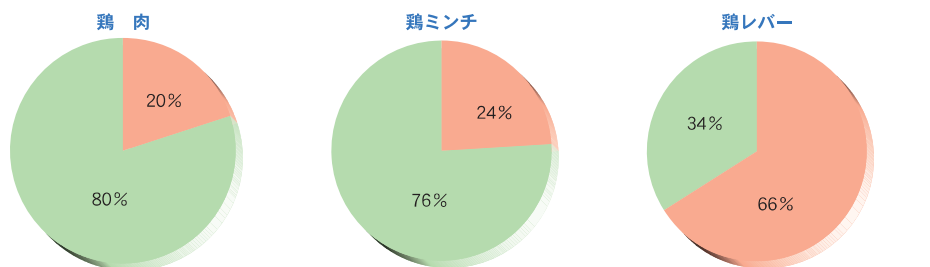


※通常の表示に追加して必要な項目①「生食用である旨」②「と畜場名」及び「と畜場の所在する県名」または、「所在県名」及び「と畜場番号」③「食肉処理場名」及び「処理場の所在する県名」

## 牛レバー各部位のカンピロバクター陽性率



## 鶏肉各部位のカンピロバクター陽性率



※平成20年度食品の食中毒菌汚染実態調査(厚生労働省)  
 ※品川邦汎、「食品製造の高度衛生管理に関する研究」厚生科学研究費補助金 健康安全確保総合研究分野 生活安全総合研究事業(2001)より