



食肉及び鶏卵による食中毒にご注意ください!!

食中毒の原因となる病原体(細菌、ウイルス、寄生虫)は、動物(家畜・家禽)の内臓や肉に存在している為、食肉や鶏卵は食中毒にかかるリスクが伴うことを十分理解し、食中毒対策を行いましょう

動物(家畜・家禽)に存在する病原体

動物に、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌、カンピロバクター等の食中毒菌、E型肝炎ウイルスや寄生虫が付着している可能性があり、食肉を生や加熱不十分な状態で食べると重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります。

病原体	主な動物	主な症状
腸管出血性大腸菌	牛	発熱、腹痛、下痢(水様便、血便)、 重症化すると溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症が発症
サルモネラ属菌	牛・鶏・豚・羊	悪心、嘔吐、腹痛、下痢、 重症化すると意識障害やけいれん等の中枢神経症状、脱水症状が現れる
カンピロバクター	鶏・牛・豚	下痢(水様便、粘液便、血便)、腹痛、発熱、悪心、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感、 重症化すると稀に手足の麻痺、顔面神経麻痺、呼吸困難を起こすギランバレー症候群を発症
E型肝炎ウイルス (人畜共通感染症)	豚・猪・鹿	悪心、食欲不振、腹痛、褐色尿、黄疸、妊婦では重症化(劇症肝炎に移行)する割合が高い
寄生虫 (サルコシステイス・フェアリー)	馬	数時間で下痢、嘔吐、腹痛などの消化器症状を引き起こす

病原体別食肉汚染の実態

腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター等の食中毒菌

牛、鶏、豚、羊等の動物は、内臓(腸管や肝臓内)に食中毒菌が存在しているため、と畜場や食鳥 処理場で食肉にする過程で内臓から肉に付着

NG!



注1: 牛の肝臓の内部まで腸管出血性大腸菌が入り込んでいることから、

牛レバーの生食の販売・提供は法律で禁止、

また、ユッケ等の牛肉の生食は、生食用の規格 基準が法律で制定されている

注2: 鶏の内臓までサルモネラ、カンピロバクターが入り込んでいます。

鶏肉や鶏レバーの生食は法律で禁止されていませんが、生食は食中毒のリスクが非常に高く、事故が多発している

注3: 食肉処理場のHACCP導入で食肉汚染の抑止効果が期待できますが、注意が必要

E型肝炎ウイルス

豚、猪、鹿等の動物は、ウイルスに感染し肉や内臓の内部まで入り込んでいることがある

注4: 豚はウイルスの感染リスクがあるため、内臓を含めた肉は生食用として販売・提供は法律で禁止されている

寄生虫(サルコシステイス・フェアリー)

感染した犬の糞に汚染された飼料や水を介して馬が感染し馬肉に寄生することがある

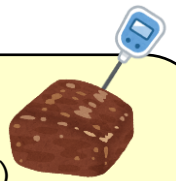
注5: 馬肉を冷凍処理(-20°C、48時間以上)することで防止。国内で流通する多くの生食用馬肉は、生産地で冷凍してから出荷。また、法律で生食用の衛生基準がある

食肉の食中毒予防対策

●しっかり加熱しましょう～生焼けに注意！！～

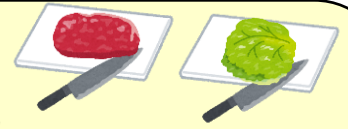
中心温度75℃、1分間以上の加熱(中心部の色が変わり、肉汁が透明になるまで)

ハンバーグ等挽肉を使った食品、成形肉、味付け肉、筋切りした肉等は、完全に中心部の色が変わるまで加熱する



低温調理の場合は、湯煎する温度と時間の設定を行い、肉の中心温度も測定しましょう
食中毒防止対策として、定期的に細菌検査を実施し、衛生状態を確認しましょう

●調理中の相互汚染を防止しましょう



調理器具は生肉用とサラダなどの非加熱食品と区別して使用する
使用後の洗浄、消毒(熱湯や塩素系消毒剤)も徹底する

冷蔵庫内では受け皿を使用しドリップによる他食材への汚染を防止する

サラダ等の生物や加熱済み食品を盛り付ける際は、食中毒菌が付着しないよう注意する

焼肉店などでは生肉を扱う用と焼いた肉を取り分ける用のトングや箸を用意し使い分けを十分に呼び掛け、アナウンスする

●信頼できる業者から仕入れましょう

日々の原料受け入れ時の品質確認を徹底しましょう
品質上問題がある場合、仕入れ先に問い合わせし原因究明と今後の対策を確認することが重要、工場の確認実施も有効

ドリップには旨味成分やビタミンなどの栄養素も多く含まれ、多く流出した場合、品質も低下するため注意

鶏卵の食中毒予防対策

- 卵は期限表示を確認し、ひび割れのない新鮮なものを購入した後、10℃以下の冷蔵庫で保管
- 卵は使う分だけ直前に割卵し直ぐに調理する。割ったままの状態では放置しない
- 卵に使用した調理器具等は使用後十分に洗浄・消毒する

鶏卵のサルモネラ属菌の汚染率は、採卵養鶏場での対策によって減少し、約10万個に3個程度と低くなっています。鶏卵は、産卵鶏がサルモネラを保菌(内臓部)していると、次の様な経緯で卵を汚染するので万が一に備え注意しましょう。

【経緯1】感染した鶏の糞が卵殻に付着し、卵殻を通じて外部から卵の内部に侵入する場合 *鶏は、卵も糞も同じ所を通過して出てきます

【経緯2】感染した鶏の卵巣で卵殻が形成される前に卵黄に侵入しており、産卵した時点で既に卵の内部に存在する場合

お問い合わせ先 →

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL : 011-242-8288