

バーベキューや焼肉での食中毒に注意

博士：暖かい、というか、暑くなってきたのう…。

Q子：博士。そんな時は、お外でバーベキューして、お肉をたくさん食べましょ。

博士：うむ。そうしよう。ただ、これからの時期は細菌による食中毒が発生しやすい時期だから注意が必要じゃ。

特に生肉に付着している「腸管出血性大腸菌」と「カンピロバクター」などの細菌には要注意じゃよ。

Q子：ふむふむ、その注意点を教えてください。メモメモ。



Q子。助手。
いつも前向き。



博士。
マイペース型。



ネコ。
しゃべれる。

焼肉では十分な加熱、はしの使い分けをしましょう

博士：お肉について、この3点を念頭に置いて欲しいんじゃ。

- ◆生肉には食中毒を起こす細菌がついている可能性がある。
- ◆よく焼けば細菌は死滅するので、十分加熱すること。
- ◆生肉を扱うはしと、焼いた肉を食べるはしを使い分けること。

Q子：要は、よく焼きなさい、はしの使い分けをしなさい、ということですか？

博士：大雑把に言うとそうじゃが、下に予防のポイントをまとめたので、これらに注意して楽しいバーベキューをしよう。

Q子：そうですね。楽しいバーベキューのためにも、気を付けます。

《バーベキューや焼肉での食中毒予防のポイント》

1 食肉は、細菌が増殖しないよう低温保存（10℃以下）に努める

2 レバーなどの内臓や食肉を加熱不十分な状態で食べない

3 細菌は加熱により死滅するので、食肉や内臓などは、中心部まで加熱する（75度、1分以上）

4 抵抗力が弱い、乳幼児やお年寄りなどは、特に注意する

5 生肉にさわったら手をよく洗う

6 生肉を扱った Tongue、はしなどは、焼き上がった肉やサラダなどを食べるときは使わない

参考：食品安全委員会HP「食中毒予防のポイント」



気をつける細菌（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター）

Q子：博士～。気をつける細菌はどのようなものがあるのですか？

博士：細菌は様々な種類がいるが、今回は「腸管出血性大腸菌（O-157等）」と「カンピロバクター」の代表的な2つの細菌を紹介するぞ。

<腸管出血性大腸菌（O-157など）>

主に牛の腸にいる細菌。少量でも感染する。菌が付いた食品を食べると、2日から7日くらいで、発熱や激しい腹痛、水溶性の下痢、血便、吐き気、嘔吐（おうと）などの症状が現れる。

特に抵抗力の弱い子どもや高齢者は、重い症状になりやすく、合併症を起こして死亡する例もある。

<カンピロバクター>

鶏や牛などの家畜の腸にいる細菌。生の鶏肉や牛肉に付着していたり、肝臓の内部に存在し、生肉に触れた手や器具などから、他の食品にも菌が付着する。

少量でも感染し、菌が体内に入ると2日から7日くらいで、発熱や腹痛、下痢、吐き気などの症状が現れる。

この2つの細菌は熱に弱いため、良く焼いて食べることにや。生で食べたり、中まで熱が通っていないと食中毒にかかるリスクが高くなるにゃん。



食中毒のまとめ

Q子：ふ〜。バーベキューのお肉美味しかった♪

博士：美味しかったのう。またやるとしよう。

Q子：わーい。楽しみです。じゃあ、今日余ったお肉をとっておきます。

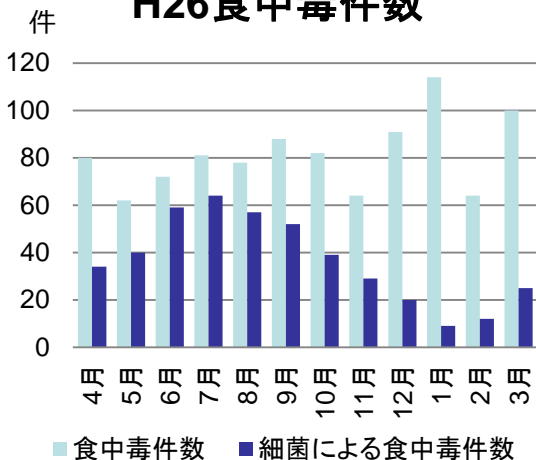
博士：こちら、夏は細菌による食中毒件数が多く、要注意の時期な

んじゃぞ。平成26年の食中毒も、6月から9月のむし暑い時期の食中毒は、細菌が原因のことが多いんじゃ。

(ちなみに冬は、細菌ではなく、ノロウイルスの食中毒が多いんじゃよ)

余ったお肉はとっておかず、帰ったらさっそく焼いて食べるとしよう。

H26食中毒件数



◆食中毒の注意事項をまとめてみたぞ。

◆食中毒を予防するには、「つけない」「ふやさない」「やっつける」ことが大切にや。



食中毒に注意！

県では、7～9月の間、気温30℃以上が10時間以上継続したときなど、一定の基準に該当したときに「食中毒警報」を出し、県民の皆さんに注意を呼びかけています。

＜夏季に特に注意すること＞

- 1 高温・多湿のこの時期に起きる食中毒のほとんどは、細菌が原因。次の食品の取扱いには特に気をつけること。
 - (1) 弁当、おにぎり、サンドイッチなど
 - (2) 海産魚介類（特に刺身など生食するもの）
 - (3) 卵、食肉やその加工品（ハムなど）
 - (4) サラダや卵焼きなどのそうざい類
- 2 食中毒予防三原則を守ること。
 - (1) つけない(手洗いの徹底、まな板・包丁等の使い分け)
 - (2) 増やさない(低温で保存、調理した食品はできるだけ早く食べる)
 - (3) やっつける(食品は十分に火を通す、ふきん・まな板等の消毒)
- 3 牛のレバーなど、牛、豚、鶏などの肉や内臓は必ず中心部まで加熱してから食べること。

食品中の放射性物質のリスク

岐阜県が行った検査の結果

【県内に流通する東日本産農畜水産物等】（平成27年4月分）

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg)
			放射性セシウム
ホウレン草	茨城県	4/20	<3.9
牛乳	岩手県	4/20	<1.3
白菜	茨城県	4/20	<3.3
ミネラルウォーター類	山梨県	4/20	<1.5
ネギ	埼玉県	4/20	<3.8
イワシ	千葉県	4/20	<2.7
ガヤメバル	千葉県	4/20	<3.7
白菜	茨城県	4/20	<3.0

検査法：厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」による（H24.3.15）

【県内産肉用牛】
(H27.4月と畜分)
検査した948頭について、放射性セシウムは基準値(100Bq/kg)以下でした。

【県内産農畜水産物】（平成27年4月分）

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg)
			放射性セシウム
原乳	飛騨地域	4/14	不検出
原乳	中濃地域	4/14	不検出
鮎	長良川水系	4/20	不検出

検査法：(鮎)簡易検査(検出下限値25Bq/kg)による
(原乳)厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」による(H24.3.15)

放射性セシウムの基準値（単位：ベクレル/kg）

食品群	一般食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	10

○Bq/kg：「ベクレルパーキログラム」
1kg当たりの放射能の量を表す単位

「<3.9」とは「検出下限値が3.9Bq/kgの検査において、放射性セシウムが不検出であることを意味します。「3.9Bq/kg未満の放射性セシウムが検出された」という意味ではありません。(検出下限値は測定のために多少変動します)

左表の「地域」についてミネラルウォーター類は採水地を、牛乳は、製造所所在地を示しています。

食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。
生活衛生課メール：c11222@pref.gifu.lg.jp
Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」



最後までお読みいただきありがとうございました。

