

腸管出血性大腸菌による

食中毒を予防するために



平成23年7月5日・6日
岐阜県健康福祉部生活衛生課

これからお話しする内容

1 食肉取扱施設における予防対策

- ① 生食用食肉に対する指導基準
- ② 生食用食肉取扱施設の緊急監視結果
- ③ 今後の国及び県の対応

2 家庭でできる予防対策

- ① 知っておきたい食中毒菌の特徴
- ② 一般的な食中毒の予防方法
- ③ 腸管出血性大腸菌食中毒の予防方法

1 食肉取扱施設における予防対策

①生食用食肉に対する指導基準

生食用食肉の衛生基準

平成10年9月11日生衛第1358号
厚生労働省生活衛生局長通知

1 成分規格目標

- ・糞便系大腸菌群……………陰性
- ・サルモネラ属菌……………陰性

2 加工等基準目標

- ・と畜場における加工基準目標
- ・食肉処理場における加工基準目標
- ・飲食店における調理基準目標

3 保存等基準目標

- ・清潔で有蓋の容器又は合成樹脂製の容器包装に収める
- ・冷蔵の場合…………… 10℃以下(4℃以下が望ましい)
- ・冷凍の場合…………… -15℃以下(-18℃以下が望ましい)

4 表示基準目標

- ・生食用である旨
- ・と畜場や加工所の名称(又はと畜場番号)及び都道府県名

加工等基準目標の概要

- 1 生食用食肉に専用の作業場所（食肉処理場のみ）、水が浸透しない材質の専用の調理器具を用いる。
- 2 適切な方法でトリミング及び細切を行う。
- 3 器具の消毒は、83℃以上の温湯により行う。
- 4 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄する。
- 5 生食用食肉の温度が10℃を超えないよう加工調理する。
- 6 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わない。

生食用食肉の表示基準目標

〔実例〕

と畜場県名	〇〇県	←	と畜場所在県名
と畜場名	〇〇食肉センター	←	と畜場名
処理場県名	〇〇県	←	加工処理場所在県名
処理場名	〇〇ミート	←	加工処理場名

国産牛ももたたき (生食用) ← 生食用である旨

100g当たり (円) 正味量 (g)
298 180

258964 305360

保存温度 消費期限
4℃以下 17. 5. 1

536
値段 (円) ← 生食可能期限表示

〇〇県〇〇市〇〇町〇—〇—〇
〇〇ミート株式会社 ← 保存方法

飲食店における情報提供

【揭示例】

牛刺し、ユッケなど
メニュー名を記載

加工を行った店名を記載

当店の〇〇は、
当店にて
グループ店が所有する〇〇で
納入もとの〇〇で

厚生労働省の定める生食用食肉等の衛生基準に
適合した加工を行っています。

※ 店内への揭示のほか、メニュー表に掲載してもよい。



特殊な加工処理の行われた食肉の表示

テンダライズ処理 (筋切り)	金属の刃を用いて肉の原型を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理
タンブリング処理	調味液を機械的に注入する処理
ポーションカット (整形肉・結着肉)	肉塊やひき肉を金属容器にきつく詰め凍結成形した後、一定の厚みに切ること
タレかけ	肉を容器包装に入れた後、調味液を加えること
漬け込み	肉に調味液を加え、漬け込むこと
ミキシング	肉に調味液を加え、ミキサーでもみほぐすこと

生では食べられません!

病原微生物が肉の内部に広がるおそれのある処理を行った食肉は、見た目は処理をしていない食肉と区別が難しいため、処理を行ったことや十分に加熱して食べるように表示がされています。

【表示の例】

「筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。」

「味付け処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してください。」

1 食肉取扱施設における予防対策

②生食用食肉取扱施設の緊急監視結果

● 実施期間

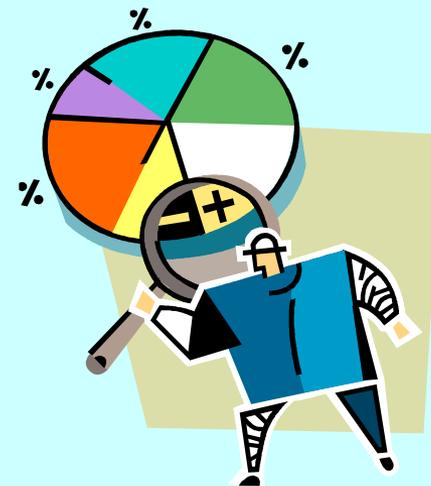
平成23年5月6日～6月3日

● 対象施設

飲食店(焼肉店等)、食肉販売業、食肉処理業

● 監視指導内容

- ・生食用食肉の加工方法
- ・生食用食肉の保存方法
- ・生食用食肉の表示方法
- ・自主検査の実施



生食用食肉を取り扱う施設に対する 緊急監視(全国)

<立入施設数>

19, 856施設(飲食店14, 708施設、食肉処理業674施設、食肉販売業4, 474施設)

<不適合施設>

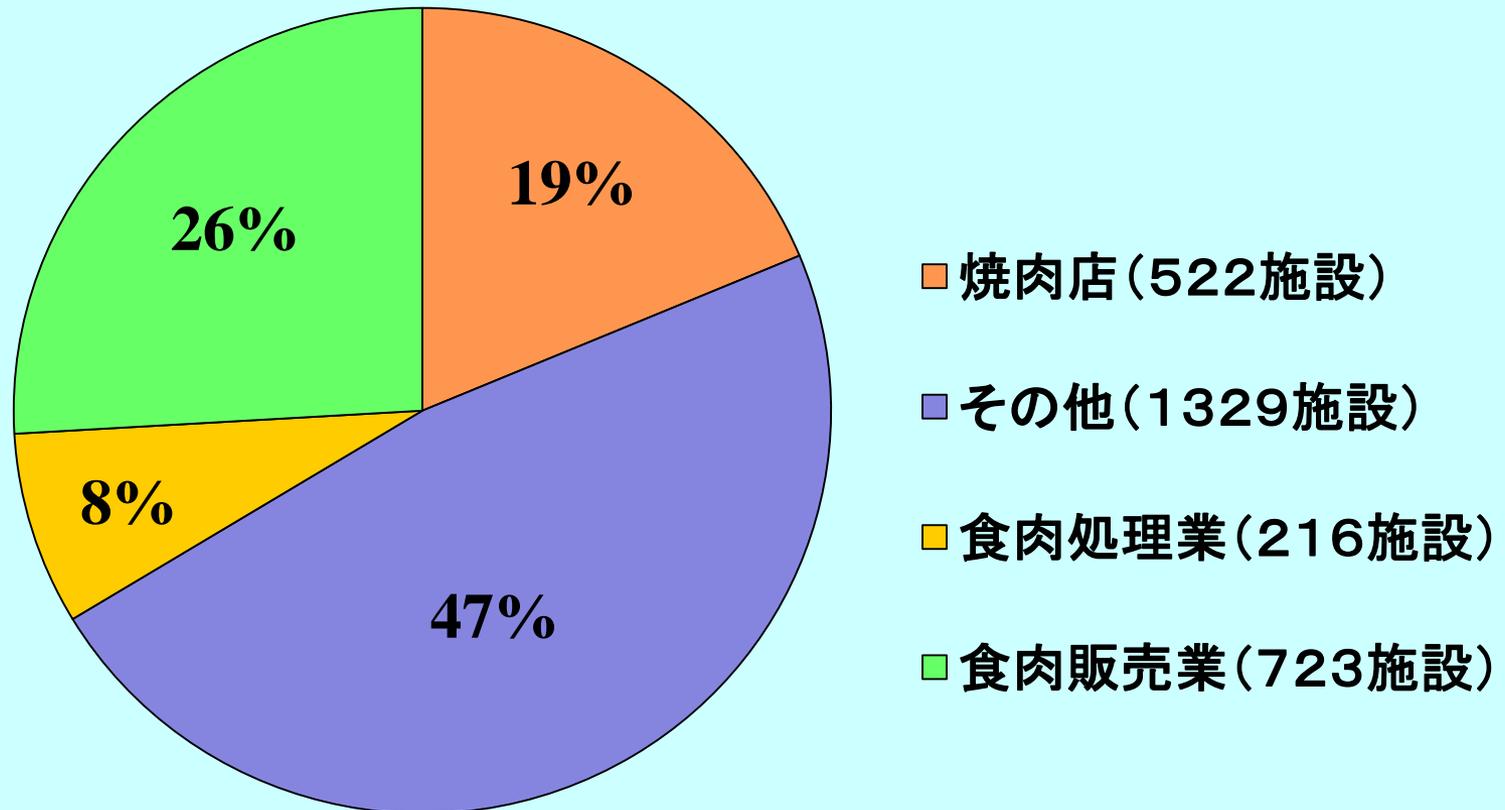
不適合施設 9, 451施設(47. 6%)

不適事項	割合(%)
自主検査が実施されておらず、成分規格目標の適合が確認されていない。	85. 0%
器具の洗浄消毒に83℃以上の温湯が用いられていない。	51. 3%
トリミングの直前の手指や器具の洗浄消毒、肉塊が接触していた面以外の場所に裏返して行う等の適切な処理が行われていない。1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指、器具の洗浄消毒等が実施されていない。	32. 9%
トリミングや調理に用いる加工台、まな板、包丁等の器具が専用のものが用いられていない。	26. 4%
手指、器具が汚染された際に、その度、洗浄消毒が行われていない。	25. 2%

生食用食肉を取り扱う施設に対する 緊急監視結果(岐阜県)

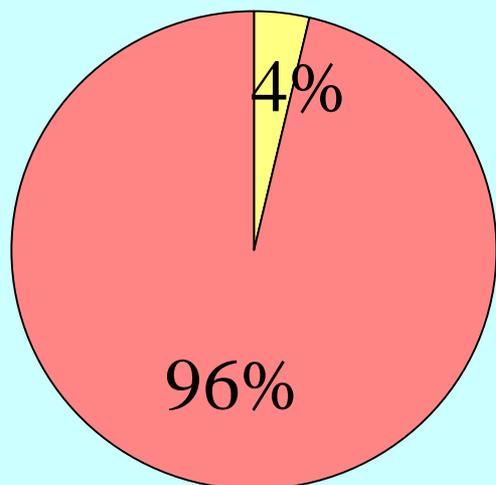
<調査施設内訳>

・対象施設数 2,790施設



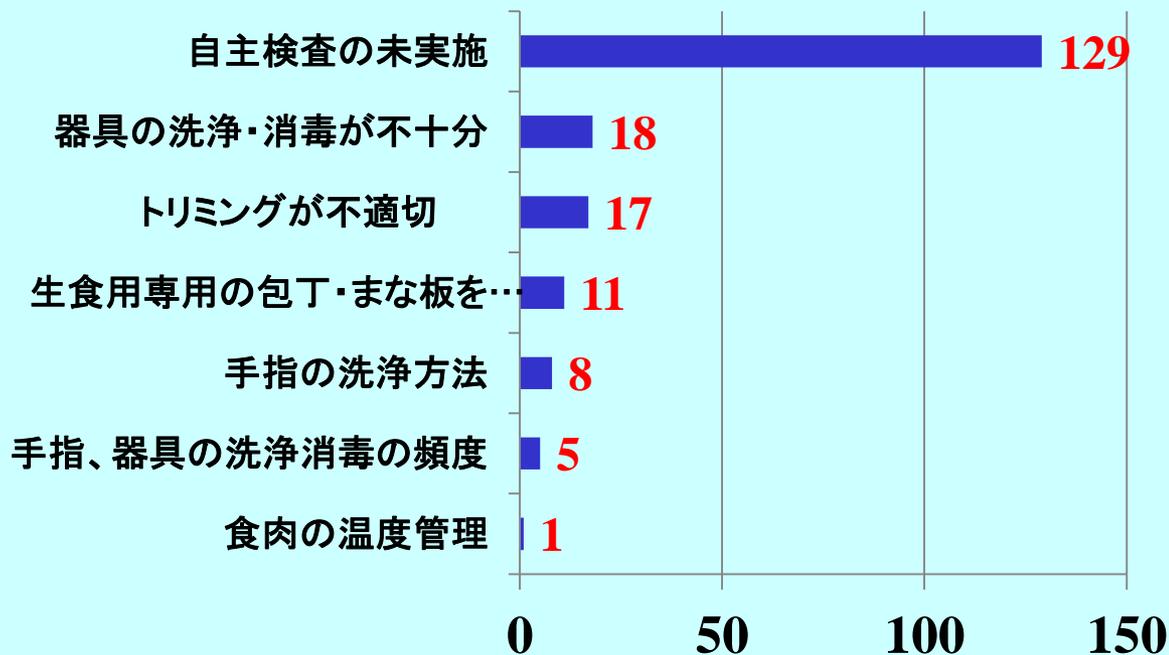
生食用食肉を取り扱う施設に対する 緊急監視(岐阜県)

<衛生基準への適否>



- 適合施設(5施設)
- 不適合施設(131施設)

<不適合の内容>



<6月22日の状況>

- ・調査時適合施設で提供継続中 5施設
- ・指導により改善し提供継続中 22施設
- ・指導により提供を中止又は自粛中 109施設

1 食肉取扱施設における予防対策

③今後の国及び県の対応

1 国の動向

<現在>

厚生労働省……………生食用食肉の規格基準案を審議中

消費者庁……………生食用食肉の表示基準案を審議中

<今後のスケジュール>

7月以降 食品健康影響評価の実施(食品安全委員会)

7月～8月 パブリックコメントの実施

9月下旬 規格基準・表示基準の公布

10月1日 規格基準・表示基準の施行

2 県の対応

①提供を行っている施設

- ・夏期一斉取締り(7月～8月)において、立入調査・指導を実施
- ・生食用食肉の収去検査・調理器具のふきとり検査を実施

②自粛若しくは中止中の施設

- ・立入調査により提供を行っていないことを確認
- ・提供を再開する場合には、事前に保健所へ連絡するよう文書で通知
- ・提供を再開する前に、立入調査により衛生基準の適合を確認

食中毒クイズ

1 新鮮な食品を食べていれば食中毒にはならない。

→ 食中毒菌は腐敗菌ではないので、食品の鮮度には関係なく発生します。食中毒の危険性があるかどうかは、食品の臭い、味、外観では判断できません。

2 具合が悪くなった直前の食事が原因である。

→ 多くの場合、食べてから半日～3日で発症しますが、腸管出血性大腸菌による食中毒では、平均でも3, 4日、長いと1週間以上前の食事が原因の場合もあります。

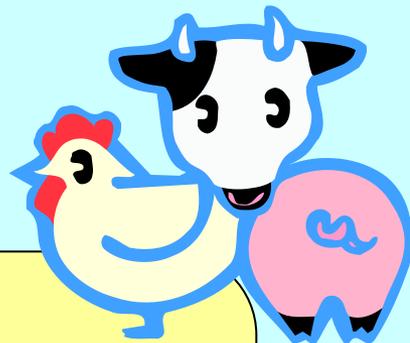
3 食中毒の原因は、飲食店での食事(外食)である。

→ 報道されて目に触れる機会が多いのは、飲食店が原因となった食中毒ですが、実際には家庭内の食中毒も多く起きています。

2 家庭でできる予防対策

①知っておきたい食中毒菌の特徴

食中毒菌はどこにいるの？



原材料

卵（サルモネラ菌）

牛肉（腸管出血性大腸菌、カンピロバクター）

鶏肉（カンピロバクター、サルモネラ菌）

魚介類（腸炎ビブリオ）

野菜（セレウス菌、ウエルシュ菌）

ヒト

腸内（サルモネラ、O157、赤痢菌、ウエルシュ菌、
ブドウ球菌）

皮膚、粘膜（黄色ブドウ球菌）

消毒されていない水

大腸菌、カンピロバクターなど

細菌はどうやって増えるの？

<細菌の増える条件>

- 発育に適する温度

65°C ... ほとんどの菌は死滅

37°C ... 活発に増殖

5°C ... 一部の菌は増殖

0°C ... ほとんどの菌は増殖停止

- 栄養分があること
- 水分があること
- 発育に必要な時間



細菌の増え方は2分裂

1回分裂するのに10分かかるとすると……

10個
↓ 10分
20個
↓ 20分
40個
↓ 30分
80個
↓ 40分
160個
↓ 50分
320個
↓ 1時間
640個

↓ 2時間
40, 960個
↓ 3時間
2, 621, 440個
↓ 4時間

1億6千万個
以上



どれくらいの菌数で発症するの？

- | | |
|--------------------|-------------|
| • ウエルシュ菌 | 10,000,000~ |
| • 黄色ブドウ球菌 | 1,000,000~ |
| • 腸炎ビブリオ | 100,000~ |
| • セレウス菌 | 10,000~ |
| • カンピロバクター | 100~ |
| • コレラ菌 | 100~ |
| • 腸管出血性大腸菌 | 10~ |
| • サルモネラ菌(菌の種類により差) | 10~ |
| • 赤痢菌 | 10~ |

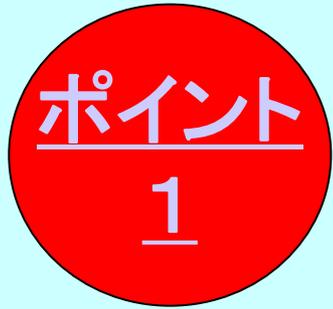
2 家庭でできる予防対策

②一般的な食中毒の予防方法

食中毒予防の3原則



家庭でできる食中毒予防



★ 食品の購入 ★

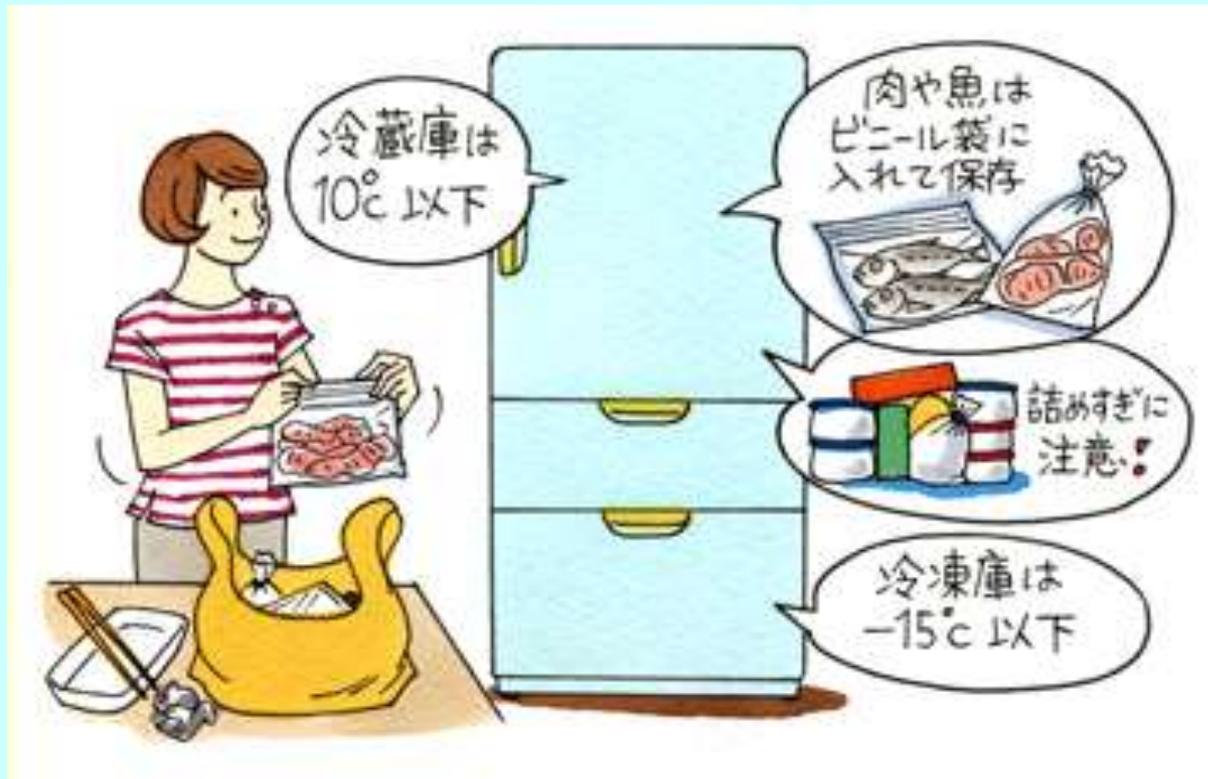
- 賞味期限・消費期限を確認して購入
- 肉や魚などは、水分がもれないようにビニール袋に分けて包み、持ち帰る
- 冷蔵品や冷凍品などは最後に買い、買ったなら まっすぐ家へ



ポイント
2

★ 家庭での保存 ★

- 持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫へ。
- 冷凍品をいったん溶かしたら再凍結はしない。



家庭でできる食中毒予防

ポイント

3



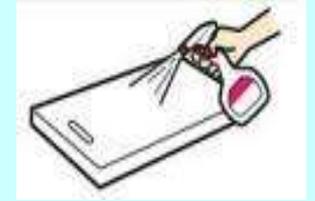
下

準

備



● まず、丁寧に手を洗う。



● ふきんやタオルは清潔で乾いたものを使用する。

● 生肉や魚介類を扱った後は、手洗いと調理器具の洗浄をする。

● 冷凍食品は、使う分だけ解凍し、解凍後はすぐに調理。

家庭でできる食中毒予防

ポイント
4

★ 調理 ★

- 加熱は中心部まで十分に！特にハンバーグなど中まで火が通りにくいものに気をつける。
- 電子レンジでは、熱が伝わるように時々かき混ぜる。
- 調理を途中でやめて放置しない。



家庭でできる食中毒予防

ポイント
5

★ 食 事 ★

- 食卓に付く前に手を洗う。
- 清潔な器具、清潔な食器を使用。
- 調理後の食品は、早めに食べる。すぐに食べない場合は、冷蔵庫に保存。



家庭でできる食中毒予防

ポイント

6

★残った食品★

- 残らないように、食べきる量を作る。
- 早く冷えるように、浅い容器に小分けして保存する。
- 温め直す時は、しっかり中まで加熱をする。
- 思い切って早めに捨てる。

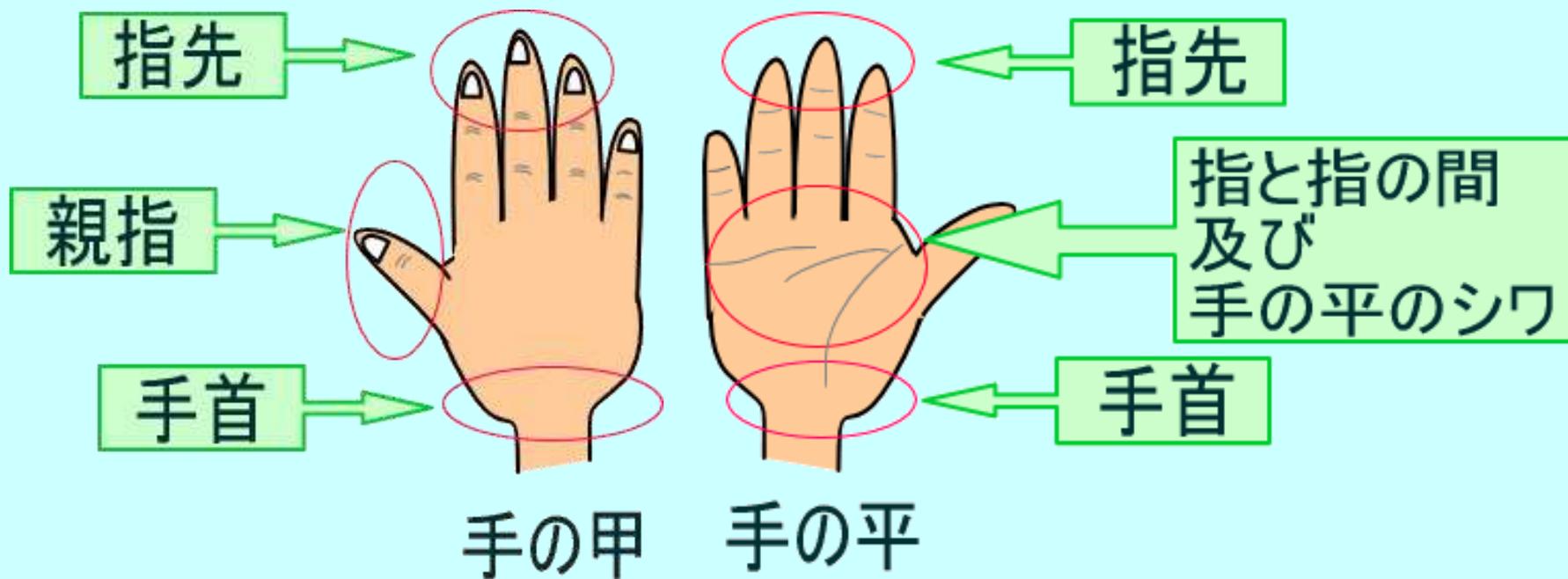


正しい手洗いの方法



手洗いのポイント

手洗い時に、特に意識して洗う部分(赤丸)



2 家庭でできる予防対策

③腸管出血性大腸菌食中毒の予防方法

- 1 幼児や高齢者は、ユッケやレバ刺しなど生肉や半生肉を使用した料理は食べないようにしましょう。(できれば大人も避けたほうが安全です。)
- 2 焼肉をするときには、生肉用の取り箸、 tong を用意する。
- 3 肉は、十分加熱して食べる。(中心が75度1分以上)
特に、整形肉、筋切りした肉、味付け肉などは、十分な加熱が必要です。
- 4 生肉に接触していた付け合わせ野菜などは、生では食べない。



食中毒予防の **三原則!!**

つけない



増やさない



殺菌する



ご清聴ありがとうございました。

