

# サニナビ

## 北九州

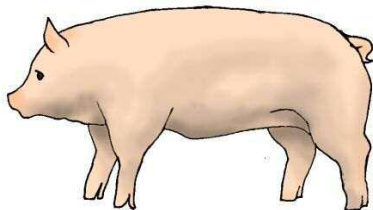


北九州市保健所  
食品監視検査課  
広域指導係  
小倉北区西港町 94-9  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

### 豚の食肉を生で食べるのが禁止されました！

平成27年6月12日、豚の食肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供することが、禁止されました。

そこで、今回は、豚の食肉の生食が禁止された背景や、この基準のポイントについて、ご説明します。



### なぜ、豚の食肉の生食が禁止になったの？

平成23年4月に、牛肉を生食したことが原因と考えられる腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しました。

これを受け、平成23年10月には、牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものについて、規格基準が設定されました。

また、平成24年7月からは、牛のレバーを生食用として販売・提供することが禁止となりました。

一方、豚については、飲食店等で、豚レバーを生食用として提供している実態があることから、これまで、行政では、その危険性の周知、及び、関係事業者に対し、必要な加熱を行うよう指導してきたところです。

このような状況を踏まえ、薬事・食品衛生審議会において検討した結果、豚の食肉の生食については、E型肝炎ウイルスや、食中毒菌、寄生虫による危害要因があること、E型肝炎ウイルスや寄生虫は内部汚染であり、内部までの加熱以外のリスク低減策が考えられないこと等から、公衆衛生上のリスクが大きいと結論づけられ、豚の食肉を生食用として販売することが、法律で禁止されました。

### E型肝炎って、どんな病気？

E型肝炎に感染した場合、特に若年者では、不顕性感染（感染していても症状を示さないこと）が多いとされています。

一部の人は、平均6週間の潜伏期の後に（まれに数日の倦怠感、食欲不振等の症状が先行することもあります。）、発熱、悪心・腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化（黄疸等）の症状が現れます。大半の症例では、安静を保つことで治癒しますが、まれに劇症化するケースもあります。特に、妊婦の方や高齢者の方は、注意が必要です。

### 対象の豚の食肉は？

今回の基準は、全ての豚の食肉が対象です。この「豚の食肉」には、「豚の内臓」も含まれます。

ただし、豚肉を原料とした食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品、特定加熱食肉製品及び加熱食肉製品）に該当する食品は、別途、規格基準が定められていることから、今回の基準の対象には含まれません。

### 豚の食肉の基準は？

豚の食肉の基準として、主な内容は次のとおりです。

① 豚の食肉は、「加熱用」として販売しなければならぬ。

② 加熱されていない豚の食肉を、直接消費者に販売する場合は、中心部まで十分に加熱してから食べることを、消費者に伝えなければならぬ。



③ 豚の食肉を原料として調理する場合は、

豚の食肉の中心部の温度を**63℃で30分間以上**加熱するか、又は、これと同等以上の殺菌効果がある方法で加熱殺菌しなければならぬ。

④ 消費者が加熱してから食べることを前提として、豚の食肉を使用した食品を販売する場合は、中心部まで十分な加熱をしてから食べることを、消費者に伝えなければならぬ。

### 加熱の方法は？

今回の基準では、「豚の食肉の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、これと同等以上の殺菌効果がある方法で加熱殺菌すること」となっています。この63℃で30分間以上と同等以上の殺菌効果を有する方法として、例えば、75℃で1分間以上の加熱でも差し支えないとされています。食中毒を防止するためにも十分に加熱を行いましょ。

また、肉を焼く時は、箸・トング等の調理器具を介して、加熱前の食肉からサラダや他の食材へ食中毒菌の汚染が起る可能性があります。加熱前後で、調理器具を使い分けるとよいでしょう。

### 編集後記

温度・温度があがってくる時期なので、食中毒に御注意ください。  
今月の写真は、「やじむい」です。

# 裏ザニナビ

## 北九州食品情報 掲示板

でした。園では、158人のこどもに提供されましたが、健康被害の報告はありません。

### 食品安全情報

#### ■学校給食で異物混入

5月25日、大分市の市立小学校の給食で提供された丼(鶏肉とニツが具材)に、金属片(長さ約5cm)が混入していたことがわかりました。

同校の給食は自校方式です。調理に使用している器具を調べた結果、揚げ物用のすくい網の一部に破損が見られました。

当日は、鶏肉を揚げる際に出た天かすを取るために使用しており、市は、その際、網の金属片が混入した可能性が高いとみています。

市は、市内すべての小学校と共同調理場に対して、調理器具等の緊急点検を指示しました。なお、同市の学校給食では昨年度、3件の異物混入が発生しているようです。

また、5月18日、神奈川県藤沢市内の保育園で提供された「シチュー」に、白色の堅い異物(長さ1cm、幅1mm)が混入していたことがわかりました。同市によると、5歳児クラスの女児が食べた際、異物を発見したそうです。調理で使用した樹脂製のしゃもじの先端部分の一部が薄くはがれ落ちたことが原因

ては、ときどき取り上げておりますが、減少傾向にあります。

異物対策は、調理従事者、食品製造者などにとって重要なことです。

今回の2事例は、調理器具の破損が原因で起こった点検ミスによるものですが、異物混入の中でも、金属片等に関係するものは重大な事故につながる恐れがあります。

#### 金属片の混入を防止するポイント

- 使用するすべて(金属製、樹脂製)の調理器具点検(ダブルチェック)
- 交換時期の確認
- 調理器具に「ネジのゆるみ」、および「さび」などがないか確認
- 金属たわしは使わない

#### ■ホタテガイによる

##### 麻痺性貝毒食中毒発生

5月15日、栃木県は、イベントで販売された岩手産のホタテガイが原因で、食中毒が発生したと発表しました。

県によると、5月9日、10日に益子町で開催された「東日本震災復興一五〇〇日」で、ホタテガイを購入し、自宅で食べた人のうち4名が、10日から脱力感、しびれなどの症状を訴えました。

患者は、イベントで購入したホタテガイを共通して食べており、発症状況に共通性があり麻痺性貝毒による食中毒症状と一致しました。また、購入したホタテガイの残品から規制値(4MU/g)を超える麻痺性貝毒が検出されました。

医師から食中毒の届出があったことから、栃木県は麻痺性貝毒を原因とする食中毒と断定しました。

なお、症状を訴えていた4名は、全員快方に向かっているということです。

#### 貝毒とは?

- 主にホタテやカキなどの二枚貝が、毒を持ったプランクトンを食べることでより毒化する現象のこと
- 麻痺性貝毒と下痢性貝毒の2種類がある(詳細は表1)

#### 毒はどんな毒?

- 麻痺性貝毒には、フグ毒に匹敵する毒力がある
  - 麻痺性貝毒の場合、体重60kgの人は約五千から一万MU※が致死量
  - 有毒プランクトンを食べることでよって毒化・発生する
  - 貝毒プランクトンが存在しないときは、貝毒は発生しない
  - 貝毒は熱に強く、一般的な加熱処理では、毒は分解されません
- ※MU: マウスユニット。
- 麻痺性貝毒の場合、体重約20gのマウスを15分以内に死亡させる毒量が1MU。

#### 貝のどの部分に蓄積するの?

- 主に中腸腺という消化管の一部

#### 貝毒の対策とは

- 都道府県や生産者による貝毒検査が行われています。
- 検査の結果、出荷が規制された貝は、原則として3回規制値を下回らなければ出荷できません。

種類	有毒種	有毒部位	症状
麻痺性貝毒	アサリ、カキ、ホタテガイ、ムラサキガイ等の二枚貝	中腸腺	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食後30分程度で発症</li> <li>●全身性の麻痺</li> <li>●重症の場合、呼吸麻痺により死亡することもあります</li> </ul>
下痢性貝毒	アサリ、ホタテガイ、マガキ、ムラサキガイ等の二枚貝	中腸腺	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食後30分～4時間で発症</li> <li>●下痢、嘔吐、腹痛を呈す</li> <li>●回復は早く、死亡例はありません</li> </ul>

表1 貝毒による食中毒の症状