

生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視について

健康福祉部

1 これまでの経緯について

今般、富山県等で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、飲食店で食肉を生食した小児等、4名が死亡し、多くの重症者が確認されました。この事件を受けて厚生労働省は、生食用食肉を取り扱う営業施設に対する緊急監視の実施を自治体に要請し、本県も5月9日から県内各保健所で、生食用食肉を取り扱う飲食店営業、食肉処理業、食肉販売店等を対象に順次緊急監視（立ち入り検査）を実施し、7月末ですべての監視を終了しました。

2 緊急監視結果について

7月末日時点の緊急監視結果は下表のとおりです。監視を終了した7月末日時点で生食用食肉の取り扱いがある施設は500施設で、そのうち衛生基準に適合していたのは40施設でした。（このため、衛生基準の不適合施設は、92%になります。）

なお、衛生基準に適合しない内容は、必要とされる加工手順や自主的な細菌検査の未実施などでした。なお、不適合であった施設に対しては、生食用食肉の販売または提供の自粛を指導しました。

		飲食店営業		食肉 処理業	食肉 販売業	合 計
		焼肉店	その他			
生食用食肉の取り扱い「有」の施設数		220 (13)	185	19 (0)	76 (2)	500 (15)
厚生労働省 の衛生基準 の適合状況	適	25 (6)	9	2 (0)	4 (1)	40 (7)
	不適	195 (7)	176	17 (0)	72 (1)	460 (8)

※上段：四日市市の監視結果も含まれます。

下段：（ ）内は、四日市市の監視結果で、現在も調査継続中です。

3 今後の対応について

(1) 衛生基準に適合しなかった施設について引き続き衛生基準に適合するよう指導していきます。

また、衛生基準適合であった施設についても、今後も継続して監視指導

を実施していきます。

- (2) 生食用食肉を取り扱う施設の把握やこれら施設への適切な監視指導を目的に、国の新しい規格基準（案）が法制化される今秋を目途として、県独自の届出制導入の検討を行っていきます。

また、国の新しい規格基準（案）を踏まえながら、営業者向けのマニュアル作成などについても、検討をしていきます。

- (3) 三重県では、生食用牛レバーを提供している飲食店等に対して、これまでも生食用牛レバーを提供しないよう指導してきましたが、7月6日付けで厚生労働省から生食用牛レバーの提供をしないよう通知があり、再度周知の徹底を図りました。

また、県ホームページやリーフレット（別添）等により、営業者及び消費者への啓発を強化しています。

4 参考

生食用食肉の規格基準案の概要は次のとおりです。

○成分規格に関すること

- ・生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性であること
- ・記録は、1年間保存すること

○加工基準に関すること

- ・一般規定（設備の衛生、器具の衛生、食品取扱者、衛生的取扱い、温度管理、汚染の内部拡大防止）に関すること
- ・加工基準（原料肉の取扱い、加熱又は同等の措置（※）、加熱の記録）に関すること

（※）肉塊の表面から1 cm 以上の深さを60°で2分間以上加熱する方法又は同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行うこと。

○調理基準に関すること

- ・上記の加工基準に準じた方法で調理を行う旨規定

○保存基準に関すること

- ・生食用食肉は、4℃以下で保存すること
- ・生食用食肉を凍結させたものは、-15℃以下で保存すること

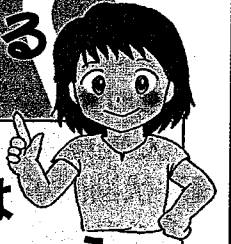
○表示基準に関すること

- ・消費者庁が別途対応予定

肉料理を食べるときのポイント

- 生の肉やレバーを食べない
- 生焼けにならないように中心までよく焼く
- 生肉を取るはしと食べるはしを使い分ける

特に、子どもやお年寄りなど抵抗力の弱い人は肉やレバーを絶対に生で食べないようにしましょう。



手洗いのポイント

1 指輪や時計などはずし、水で手をぬらす



2 石けん（消毒・殺菌効果のあるもの）をよく泡立てもみ洗いする

30秒以上



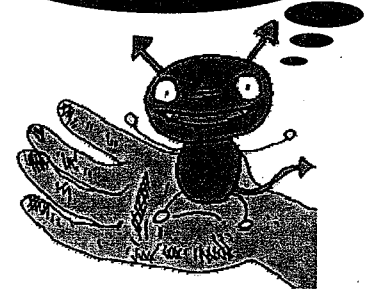
3 指、つめの間、手の甲、手首までよく洗う

4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルや清潔なタオルでふく

その後、アルコールなどで消毒するとより効果的だよ！



タイミングも大事！

- 外から帰ったとき
- 生肉や生魚を触った後
- 食事の前
- トイレの後
- 調理の前
- 動物を触った後 など

腸管出血性大腸菌

0157

026

0111

など

にご用心!!

特徴

■感染力が強い

100個程度の菌で感染することがあります。

■潜伏期間が長い

多くの場合、感染から3～8日後に発症します。

■主な症状

腹痛、下痢（軽いものから頻回の水様便）、血便など
※小さい子どもやお年寄り、抵抗力の弱い方などは重症になりやすく、溶血性尿毒症症候群（HUS）などの合併症を起こし、まれに死亡することがあります。

■感染経路

- ・菌がついた食べ物や飲み物を通じ口から体に入ります。
- ・患者や保菌者の便中の菌が、手を介して人から人へ二次感染することがあります。

腸管出血性大腸菌とは？

大腸菌は人や動物の腸内にいる細菌で、ほとんどは無害ですが、人に病気を起こすものもあります。

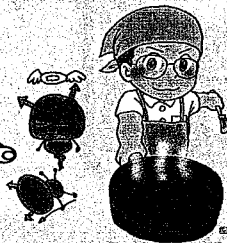
これらのうち、出血を伴う腸炎等を起こすものを腸管出血性大腸菌といい、「0157」「0111」「026」などはその一種です。

特に生や加熱不足の肉やレバーを食べて感染する事例が多く発生しているよ！

予防のポイント

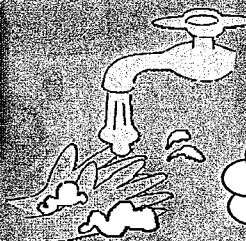
1
加熱する

75℃、1分以上で死滅するよ！



生の肉やレバーには腸管出血性大腸菌が付いていることがあります。生や加熱不足の肉を食べるのはやめ、食品は中心までよく火を通しましょう。

2
洗う



正しい手の洗いは裏を見てね！

手を介して人や食べ物に菌がうつらないように、トイレの後、肉を触った後、調理や食事の前などには手をよく洗いましょう。

3
使い分ける



肉用、魚用、野菜・調理済み食品用に分けるのがベスト

食肉などから別の食品に菌がうつらないように、調理器具を使い分けましょう。※使用した調理器具は洗剤でよく洗い、熱湯などで十分消毒しましょう。

感染症法に基づく腸管出血性大腸菌（O157等）感染症の発生状況等について

健康福祉部
平成23年8月21日現在

1. 発生状況について

平成23年1月から8月21日（日）までの間の患者発生数は、患者17名、感染しても症状が出ない保菌者7名、併せて24名です。

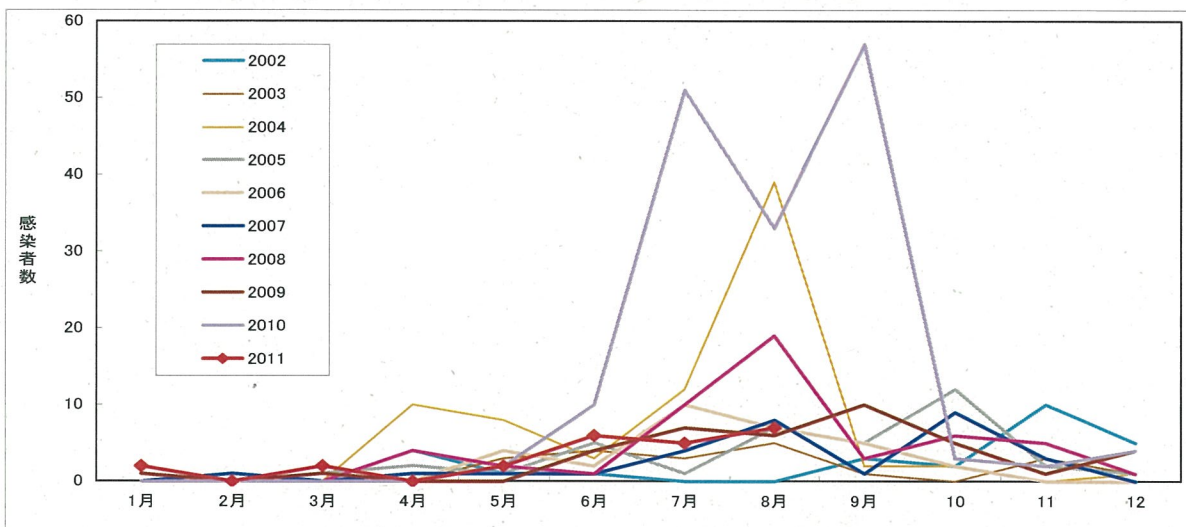
男女別の内訳は、男性6名（25%）、女性18名（75%）と女性の方が多く、過去（男46%、女54%）と同様に女性の方が多く傾向となっています。

また、年齢構成別の発生では、20歳未満が約40%を占めており、過去と同様の傾向でしたが、10歳代と60歳以上の感染者数の増加が目立ちます。

月別発生件数は、1月、3月、5月が各2名、6月6名、7月5名、8月が21日現在7名で、例年同様に推移しており、6月から9月にかけて流行が続くものと思われます。

なお、これまでのところ大規模な集団感染事例はありません。

過去9年と平成23年（8月21日 現在）の感染者数の月推移



※2010年7月及び9月に患者数が多かったのは、それぞれ2件の食中毒集団事例が含まれているため。

過去9年と平成23年（8月21日 現在）の度感染者の年齢構成

