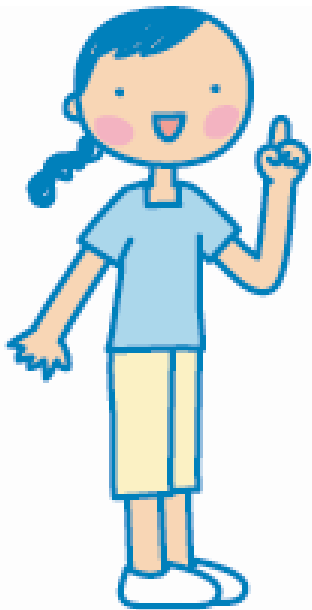
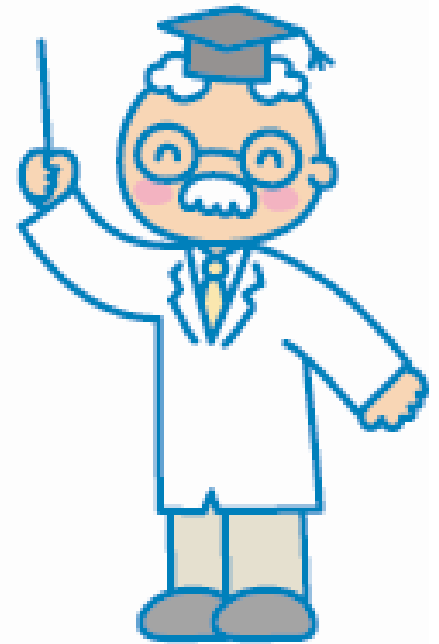


# お肉やチーズなどの食中毒について



厚生労働省医薬食品局  
食品安全部 基準審査課



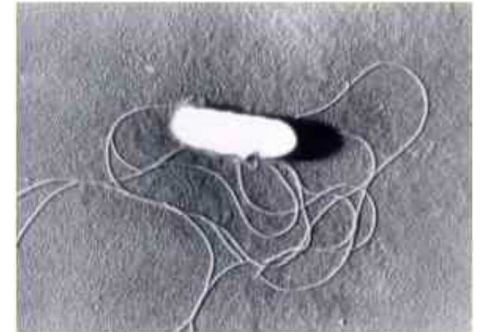
# 本日お話しすること

- リステリア・モノサイトゲネスによる食中毒  
～生ハムやチーズなどによる食中毒～
- お肉による食中毒

# 食品中のリステリア・モノサイトゲネス

## 【菌の特徴】

- リステリア（リステリア・モノサイトゲネス）は、動物の腸管内や環境中に広く分布している細菌で、食品を介して感染する食中毒菌です。
- 多くの食中毒菌が増殖できないような低温や高い塩分濃度の食品でも増殖します。
- 加熱により死滅する。



リステリアの顕微鏡写真(約0.5×1μm)  
出典:東京都健康安全研究センター

## 【主な症状】

- 健康な成人の場合には感染しても軽い胃腸炎のような症状や無症状であることも多い。
- 高齢者や免疫機能が低下している人は髄膜炎や敗血症等、重篤な症状に陥ることもある。また、妊婦が感染すると流産や早産、死産の原因となる。

免疫機能が低下している人：

糖尿病、腎臓病、ガンやHIVエイズに罹患している方、ステロイド治療を受けている方など



# リステリア・モノサイトゲネスによる食中毒

- 我が国の食中毒統計では、リステリアによる食中毒の報告例はないが、食品安全委員会の評価書によると、推定患者数は年間200人（平成23年）とされている。
- 日本国内では、ナチュラルチーズの摂食により健康被害を起こしたと推定される事例の報告が1件ある。
- 欧米では、ナチュラルチーズなどの乳製品、生ハムなどの食肉加工品、スモークサーモンなどの魚介類加工品、コールスローなどのサラダなどで集団食中毒が発生している。

(リステリア食中毒の主な原因食品例)



生ハム



スモークサーモン



ナチュラルチーズ  
加熱殺菌していないもの

# リステリアによる食中毒を防ぐには

期限内に食べきるようにし、開封後は期限に関わらず速やかに消費しましょう。

冷蔵庫を過信せず、保存する場合は冷凍庫やチルド室を活用しましょう。

冷蔵室は扉の開閉で設定温度が高くなりやすく、また、リステリアは低温であるほど増殖しにくいいため、より温度が低いチルド室(0 ~ 2 )での保管が望ましいとされています。

リステリアは他の食中毒菌と同様に加熱することで予防できます。食べる前に十分加熱しましょう。

生野菜や果物などは食べる前によく洗いましょう。

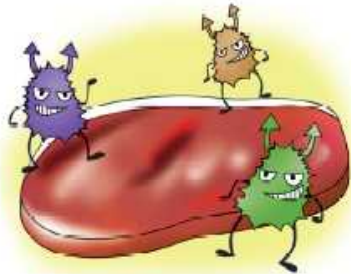
なお、平成26年12月25日より、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードに限る)に対しリステリアに係る規格基準を適用



# お肉による食中毒

お肉には、食中毒の原因になる細菌やウイルス、寄生虫がついていることがあります。このため、十分な加熱を行わないと食中毒にかかるリスクがあります。

例えば



- 食中毒をひき起こす細菌が食べ物につく。
- 細菌が食べ物の中で増える。



- 体の中でさらに増える。



- おなかが痛い、下痢をする、吐き気がする、熱が出るなどの症状が出る。

# お肉についている食中毒菌は？

病原体	主な動物種	主な症状
腸管出血性大腸菌	牛	潜伏期間 3 ~ 5 日 / 発熱、腹痛、下痢（水様便、血便） 重症化すると、 <b>溶血性尿毒症症候群（HUS）</b> や <b>脳症</b> などの合併症が発症する。
サルモネラ属菌	牛、豚、羊、鶏	潜伏期間 8 ~ 48 時間 / 悪心、おう吐、腹痛、下痢 重症化すると、 <b>意識障害</b> や <b>けいれん</b> 等の中枢神経症状、脱水症状が現れる。
リステリア・モノサイトゲネス	牛、豚、鶏	潜伏期間 数時間 ~ 数週間（平均 3 週間程度） / 発熱、頭痛、おう吐 重症化すると、 <b>意識障害</b> や <b>けいれん</b> などの中枢神経症状が現れる。特に妊婦が感染した場合、胎児に垂直感染が起こり、 <b>流産</b> や <b>早産</b> の原因となることがある。
カンピロバクター	牛、豚、鶏	潜伏期間 2 ~ 5 日 / 下痢（水様便、粘液便、血便）、腹痛、発熱、悪心、おう吐、頭痛、悪寒、倦怠感 重症化すると、 <b>脱水症状</b> が現れる。
E型肝炎ウイルス	豚、イノシシ、シカ	潜伏期間 15 ~ 50 日 / 悪心、食欲不振、腹痛、褐色尿、黄疸 妊婦では重症化（ <b>劇症肝炎</b> に移行）する割合が高い。
トキソプラズマ	豚、羊、山羊	潜伏期間数日 ~ 1 週間 / 発熱、下痢、妊婦では流産、早産、胎児が感染したことによる脳症などがある。

# 生食用食肉に関する対策

## < 課 題 >

平成23年4月の腸管出血性大腸菌による食中毒事件(死亡者5名、有症者181名)を受け、同年10月に生食用牛肉の規格基準を施行、平成24年7月から牛レバーの生食用の提供を禁止。

上記の規制後、豚レバーが代替品として生食されている実態等を踏まえ、当時、規制のない他の食肉等に関する公衆衛生上のリスクの大きさに応じた規制等について、平成25年12月から検討を開始。

## < 対 応 >

微生物の専門家、消費者団体、食肉事業の知見を有する者など関係者が幅広く参加する調査会において検討を行い、平成26年6月にとりまとめを行った。

豚については、法的に生食用としての提供を禁止することについて、本年2月に、食品安全委員会より答申が得られたため、薬事・食品衛生審議会での審議など規格基準の設定に必要な手続きを行った。

豚以外の食肉等を含め、生食による食中毒の発生防止のためには、飲食店等の食品等事業者及び消費者がリスクについて十分理解することが重要であり、自治体や関係団体等とともに、幅広くリスクコミュニケーションを推進する。






## 【食肉等の種別ごとの対応方針】

豚 (食肉、内臓)	➤ <u>法的に生食用としての提供を禁止(中心部加熱を義務づけ)</u> (E型肝炎ウイルスに加えて寄生虫による危害も考えられ、内部までの加熱が必要)
牛 (肝臓以外の内臓)	➤ <u>研究を実施しリスクに応じた対応策を検討</u> (病原微生物の浸潤がどこまで起こるか研究を行い、結果に基づいて衛生管理方法を検討)
羊・山羊、鹿、猪 その他野生鳥獣	➤ <u>生食すべきではない旨を改めて指導・周知徹底</u> (流通は限定的で公衆衛生全体に与える影響は潜在的だが、生食のリスクは高い)
鶏(食肉、内臓) 馬(肝臓以外の内臓)	➤ <u>今後、具体的な対応策を検討</u> (一部の自治体や国が策定しているガイドラインの有効性や現在行っている研究結果を踏まえ、具体的なリスク低減策を検討)



# 食肉等の生食に関する対応について（概要）

## 基本的な考え方

食肉等	主な食中毒原因微生物	飲食店等による提供実態	食中毒発生を低減する方法	公衆衛生上のリスクの大きさ
	<u>E型肝炎ウイルス（ ）</u> サルモネラ属菌	ある	-	<b>高</b> 内部が汚染
	<u>腸管出血性大腸菌（ ）</u> サルモネラ属菌	ある	一般的に湯引き処理等 がされている 食肉、肝臓は既に規制あり	<b>高</b> 表面が汚染
	<u>E型肝炎ウイルス（ ）</u> サルモネラ属菌 等 (保有状況等のデータは 少ない)	少ない	-	生食のリスクは高いが 流通量は少ない
	サルモネラ属菌 カンピロバクター	多い	一部の自治体で対策を 講じている	中
	サルモネラ属菌 (保有状況等のデータは 少ない)	多い	食肉、肝臓について衛生基 準がある	低

( )は生命に関わる重篤な症状を引き起こす危険性が高いもの

## リスクの大きさに応じた規制のあり方について検討（イメージ）

食肉等の種別ごとに、危害要因、流通量、リスク低減対策を分析し、リスクの大きさ、検討の優先順位を決定する。

危害要因  
の性質等

×

流通量

×

リスク  
低減策

=

- ・食肉等の種別ごとに、公衆衛生上のリスクの大きさを決定
- ・検討の優先順位の決定

# 豚の生食用としての提供の禁止について

## 経緯

平成23年4月、飲食チェーン店において、ユッケによる腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒事件が発生し、死亡者（5人）も発生。同年10月、生食用食肉（牛肉）について規格基準を策定し、さらに、平成24年7月、規格基準を改正し、牛肝臓の生食用としての販売を禁止。

豚肝臓が生食用として提供される実態が認められたため、平成24年10月、関係事業者に対して豚肝臓を加熱して提供するよう指導。

平成25年8月以降、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において、食肉（内臓を含む。以下同じ。）の生食について、検討を開始。その後、平成26年6月、「食肉等の生食に関する調査会」において食肉の種別ごとに対応方針がとりまとめられ、豚の食肉については、生食用としての提供を法的に禁止すべきとされた。

平成26年9月、厚生労働省から内閣府食品安全委員会に豚の食肉の生食の禁止について諮問を行い、平成27年2月、食品安全委員会から厚生労働省に答申が行われた。

平成27年5月27日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において豚の食肉の生食の禁止について了承。

平成27年6月2日、厚生労働大臣告示（規格基準の改正）の公布（平成27年6月12日施行）

## 規格基準の内容

豚の食肉は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供さなければならないこと。

販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、豚の食肉を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合には、中心部を63℃で30分以上の加熱又はそれと同等以上の殺菌効果のある加熱殺菌が必要であること。

注：規格基準は、食品衛生法第11条に基づき設定するものであり、同法においては、規格基準に違反した場合の罰則として、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金が定められている。



お肉は



しっかり焼いて  
食べましょう。



細菌やウイルスは、はじめからお肉についていることがあるので、新鮮であっても生やよく焼けていないお肉を食べると食中毒を起こすことがあります。子供やお年寄り、食中毒になると症状がひどくなりますので、お肉はしっかり焼いて食べましょう。

