

食肉を取り扱う営業施設に対する緊急監視の結果について

生活衛生課

1 事件の概要

4月17日（日）から24日（日）に富山県高岡市内の焼肉店を利用した6グループ7人が20日（水）から29日（金）にかけて、下痢（血便）、発熱、腹痛などの食中毒様症状を呈していることが判明した。

この焼肉チェーン店における腸管出血性大腸菌食中毒事件の有症者数は、合計169名、うち4名が死亡し、24名が重症となった。

2 緊急監視実施期間

平成23年5月6日から5月31日まで

平成23年5月5日付厚生労働省通知に基づき、東京都、特別区及び保健所設置市が合同で緊急監視を実施した。飲食店営業施設のなかでも焼肉屋を中心に、食肉処理施設及び食肉販売施設に緊急に立ち入り、生食用食肉の取扱実態調査を行った。

3 対象業種及び施設数

	施設数	監視件数	提供施設数
飲食店営業(焼肉)	95	95	19(78)*
食肉処理業	30	30	0
食肉販売業	147	147	7(7)*
計	272	272	26(85)*

※（ ）内の数値は、この事件が起こる前まで生食用食肉を提供していた施設

調査時、生食用食肉を提供している飲食店営業施設に対しては生食用食肉の提供を自粛するよう指導した。

なお、生肉を提供している可能性のある飲食店についても同時に監視を行い、生食用食肉の自粛するよう指導した。今後においても継続して監視する予定です。

4 区民に対する注意喚起事業

(1) 区ホームページ掲載

「腸管出血性大腸菌による食中毒予防について」（5月6日）

(2) 広報かつしか掲載 「肉の生食はひかえましょう！」（5月25日号）

(3) FMかつしか

健康こぼなし「腸管出血性大腸菌食中毒予防について」（5月24日放送）

(4) 区民向け「ちょっと待って！お肉の生食」チラシを保健所、各保健センターで健診等の来所者に対して配布している。また、区民事務所にも設置し来所者への配布を行っている。

ちょっと
待って!



お肉の生食

なま しょく

「新鮮だから生でも安全」は間違いです

とりわさ、レバ刺し、ユッケなどの生肉料理や、焼肉などで加熱不足の肉を食べたことによる、カンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒が都内で発生しています。

これらの食中毒菌は、少量の菌でも食中毒を起こします。市販の鶏肉や牛レバーからは、カンピロバクターなどの食中毒菌が検出されています(*)。鮮度がいいからといって肉を生もしくは半生で食べると、食中毒のリスクが高まります。

※「平成20年度食品の食中毒菌汚染実態調査(厚生労働省)」では、鶏肉から約20%、牛レバーから約9%と、食品の汚染度としては高率にカンピロバクターが検出されました。



対策など詳しくは裏面へ

とくに

子どもが生肉を食べると 危険です

生肉を食べると、大人も子どもも食中毒にかかる可能性が高くなります。とりわけ、抵抗力の弱い子どもの場合、食中毒症状が重症化しやすく、後遺症が出る場合があります。

特に、腸管出血性大腸菌による食中毒では、死に至る場合もあります。子どもに肉を生で食べさせてはいけません。

実際に起きた食中毒事例

その1

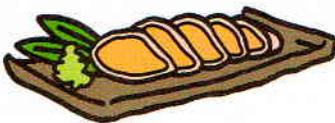
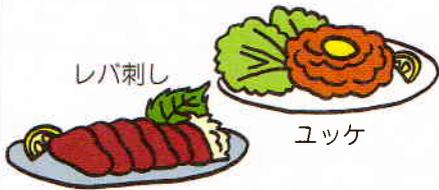
家族と焼肉店で、ユッケ等を食べた15歳の女の子が、4日後に腹痛、血便などを発症し、入院しました。腎不全、意識障害等の症状が続き、集中治療室に3週間入り、回復するまで約2ヶ月かかりました。退院後も後遺症のために数年間の通院を余儀なくされました。腸管出血性大腸菌O157に汚染された牛肉を、生で食べたことが原因と考えられました。



その2

居酒屋で、母親が6歳の女の子と5歳の男の子に鶏レバ刺しや砂肝刺しを食べさせたところ、女の子は3日後に、男の子は6日後に下痢、腹痛、発熱などの症状が出て、食中毒になってしまいました。カンピロバクターに汚染された鶏肉を、生で食べたことが原因と考えられました。

生や加熱不足の肉を原因とする食中毒の特徴

もしも こんな症状が出たら…	下痢、腹痛、発熱	激しい腹痛、 下痢（血便を含む）
場合によってはこんな症状 が出る恐れも…	ギラン・バレー症候群 （手足のまひ・呼吸困難など）	溶血性尿毒症症候群(HUS) （腎機能障害・意識障害など）
発症する何日か前に （発症するまでの時間）	2～7日 （平均2～3日）	1～14日 （平均3～5日）
こんな食品を 食べていませんか？ （考えられる 主な原因食品 ）	<ul style="list-style-type: none"> とりわさ、鶏刺し、牛レバ刺しなどの生肉料理 加熱不足の焼き鳥等 菌のついた手指・器具によって二次汚染された食品  <p>とりわさ</p>	<ul style="list-style-type: none"> 牛レバ刺し、牛ユッケなどの生肉料理 加熱不足の焼肉等 菌のついた手指・器具によって二次汚染された食品  <p>レバ刺し ユッケ</p>
その 原因菌の名前 は…	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌 O157など

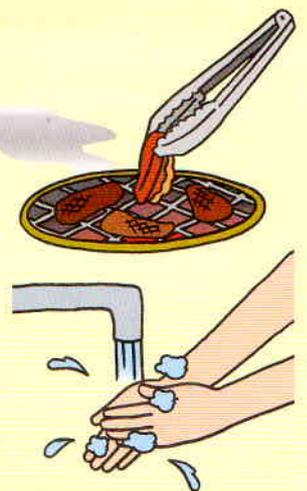
※食中毒が疑われる症状が出た場合には、早めに医療機関を受診してください。

※この他にも、サルモネラ、E型肝炎ウイルスなど、生や加熱不足の肉を食べて起きる食中毒があります。詳しくは、東京都福祉保健局のホームページをご覧ください（下記アドレス参照）。

生や加熱不足の肉を原因とする食中毒予防法

★一般に、市販されている肉の大部分は加熱調理用です。

- 肉を生や半生の状態で食べることは避け、**中の色が完全に変わるまで十分に加熱する**（加熱目安：中心部温度75℃で1分以上）。
- 肉を焼くときは専用の箸やトングを用意して、**自分が食べるための箸で生肉に触れないよう注意する**。
- 生肉に触れた付け合わせの野菜などは充分加熱してから食べる。
- 生肉の調理に使った包丁やまな板、味付けに使った容器などは、**中性洗剤でよく洗い、熱湯や漂白剤で消毒してから他の調理に使う**。
- 生肉をさわった後は、**石けんを使って丁寧に手洗いをする**。



東京都福祉保健局インターネット情報サービス <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/>

たべもの安全情報館

検索

※「たべもの安全情報館」中のコンテンツ
「ちょっと待って！お肉の生食」をクリック！

平成21年11月
登録番号 21(181)

発行 東京都福祉保健局健康安全部健康安全課
印刷 株式会社イーパワー

