

## 若年や高齢者の肉の生食は危険です！！

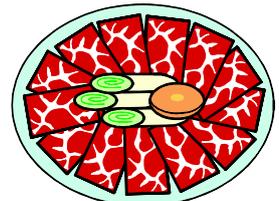
国立感染症研究所感染症情報センターの感染症発生動向調査週報によれば、9月8日現在で、腸管出血性大腸菌の感染症報告数が2805例となっており、2001年(3534例)、2007年(2890例)、2008年(2864例)に次いで4番目に多い報告数となっています。

今年は6月はじめに三重県の中学・高校で大規模な集団食中毒の発生(189人)や7月下旬には栃木県の地域の祭りで出された食品による集団発生などが特徴となっています。数年ぶりに多発しています。病因物質が検出されない食中毒事故が発生しています。

感染源や感染経路として肉の喫食があげられていたのは434人(15%)で、うち生肉や過熱不足の肉を食べていたのは207人となっています。特に1歳で3人、2歳で4人、3歳で6人、4歳で3人、5歳~9歳で38人などとなり、また、重症の溶血性尿毒症症候群(HUS)の発症者は6人(1歳、3歳、7歳、8歳、20代、70代)となっており、乳幼児や学童、高齢者などに生食や生焼けの肉を食べさせることは危険です。

現在、食中毒発生事件数で最も多いのはカンピロバクターですが、鶏肉などの生食や生焼けを食べなければ8割の事件は防げるという調査もあります。

### なぜ肉の生食は危険なのか



#### <O157は牛の腸管に、カンピロバクターは鶏肉に付着しているため>

と畜場に搬入される牛の5%程度から腸管出血性大腸菌が検出され、食鳥処理場から搬出される鶏肉には8割~9割カンピロバクターに汚染されているなどの報告があります。市販されている鶏肉は、6割以上カンピロバクターに汚染されており、市販された牛肉からも腸管出血性大腸菌が検出されています。

#### <生食用の肉類は流通していないため>

生食できる牛肉や豚肉を処理流通させるためには、生食用食肉の衛生基準をクリアする必要がありますが、生食用食肉として出荷されているのは馬レバーと馬刺しのみとなっています。一般の飲食店等で提供されているレバ刺しや生肉の刺身やタタキはすべて加工用となっています。鶏肉には生食の衛生基準はありませんが、食鳥処理場から生食用鶏肉として出荷されているものはありません。

ただし、生食用食肉の衛生基準は、基準目標となっており、基準に違反してことによって営業停止等の行政処分は適用されません。

### 肉類による食中毒を予防するには

- 鮮度がよくても肉類の生食は避ける。(特に若年齢層や高齢者には食べさせないようにする)
- 焼肉やバーベキューでは生焼けを食べないようにする。
- 焼肉する場合は、生を扱う箸と焼きあがったものを食べる箸を代える。生肉用の菜ばし等を用意すること。
- 生肉の汚染を生野菜や他の加工済み食品に拡げないこと。①冷蔵庫内では生肉類は下部に保管し、他の食品に肉類の汚染を拡げないこと。②生肉処理用のまな板や包丁を用意すること。③生肉扱った器具やシンクは、洗剤でしっかり洗浄し、熱湯や殺菌剤で消毒すること。