

食中毒事件発生情報 第5号

腸管出血性大腸菌(O157等)による食中毒を防ぎましょう

加熱不十分な食肉を原因とした、腸管出血性大腸菌による食中毒が全国で発生しています。

令和4年9月には、京都府内で腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件が発生し、1名が亡くなりました。

■ 食肉販売業者が「レアステーキ」と表示して生の食肉を販売

令和4年8月に京都府内の食料店で調理・販売された「レアステーキ」「ローストビーフ」を食べた23名が下痢（血便）や腹痛を発症し、うち1名が亡くなった。有症者11名と無症者1名から、腸管出血性大腸菌O157が検出された。

調査の結果、当該施設は生食用食肉の提供可能な施設ではなく、販売されていた「レアステーキ」は、加熱による変色がない部位の細切れであり、社会通念上「ユッケ」と呼称されるものであった。


■ 営業者の皆さんへ

- ・生食用食肉（牛刺しやユッケ等）は、「加工基準」「調理基準」を満たした施設でしか取り扱えません
- ※「加工基準」「調理基準」は厚生労働省「生食用食肉（牛肉）の規格基準設定に関するQ&A」を参照
- ・牛レバーは、生食用で提供・販売できません
 - ・生食用食肉以外の食肉は、中心部まで十分に加熱してください

■ 消費者の皆さんへ

- ・肉の生食には食中毒のリスクがあります。リスクの高い食品に関して正しい知識を身につけ、外食時のメニュー選びやテイクアウト食品の保存方法などに注意しましょう
- ・基準に適合した生食用食肉であっても、子どもや高齢者など抵抗力の弱い人は生食を控えましょう

◎ 広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

広島市食品安全情報センターニュース  で検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます



状況を調査中であつたり、患者数などが変わつたりする場合があります。

広島市食品安全情報センター（広島市保健所食品保健課 ☎：241-7437）

① 肉の生食が原因となりうる食中毒

菌・ウイルス	特徴	原因食品	症状
腸管出血性大腸菌 (O157など)	動物の腸内に存在する。少量の菌数でも発症し、人から人へも感染する。	牛、豚、鶏、馬、野生鳥獣の肉や内臓	食後2～8日で下痢(血便)、腹痛を発症。溶結性尿毒小症候群を引き起こし、死亡する場合もある。
カンピロバクター	動物の腸内や糞便で汚染された水に存在する。特に、鶏肉の汚染率が高い。	牛、豚、鶏、野生鳥獣の肉や内臓	食後2～7日で下痢、腹痛、発熱などを発症。重症化すると手足のまひや呼吸困難となるギランバレー症候群を発症し、後遺症が残る場合がある。
サルモネラ	動物の腸内に存在する。	牛、豚、鶏、馬、野生鳥獣の肉や内臓、卵や爬虫類、ウナギ	食後8～48時間で下痢、発熱、腹痛などを発症。
E型肝炎ウイルス	動物の内臓や動物の糞便に汚染された水に存在する。	豚、イノシシ、シカの肉や内臓	食後2～9週間後に倦怠感や黄疸、腹痛等劇症肝炎に移行し、死亡する場合もある。

👉 予防のポイント

手洗い

- 調理前や肉を触った後、トイレの後は石けんを使ってしっかり手を洗う
- ペットなどの動物に触った後もよく手を洗う



野菜はよく洗う

- 生で食べる野菜やカット野菜はよく洗う
- 可能であれば、食品添加物指定の次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌する

肉は生で食べない

- 肉は生や半生で食べず、中心部まで十分に加熱する(75℃で1分以上)
- 低温調理を行う際は、中心温度計で食品の内部温度を確認しながら調理する(63℃で30分以上)

調理器具は使い分ける

- 肉を扱う包丁やまな板は、肉専用として使用する
- 焼肉やバーベキューでは、生肉を扱うトングと焼けた肉を扱う箸は使い分ける
- 肉に触れた調理器具は、使用後にしっかり洗浄・消毒する