



「新鮮だから安全」は間違いなんだね!

新鮮でも食中毒は起きる!

Q どうして
お肉には菌がついてるの?

A 牛や鶏、豚の腸の中には、食中毒の原因となるさまざまな菌が住んでいます。

家畜の食肉への加工は、厳重な衛生管理の下で行われていますが、腸の中にいる菌を、肉や内臓に全く付けずに解体することは大変難しいため、この食肉処理の過程で、肉などが汚染されてしまうことがあります。

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などの食中毒菌は少量でも発症するため、新鮮であっても、食中毒菌が付いたお肉を生で食べれば食中毒になる可能性があります。



Q レバーは特に危ない
ってホント?

A 牛のレバー（肝臓）は、内部まで食中毒菌が入り込んでいるというデータがあります。

内部にいる菌は、レバーの表面を加熱したり消毒したりするだけでは殺菌できません！このため、中心部までしっかり火を通すことが大切なのです。

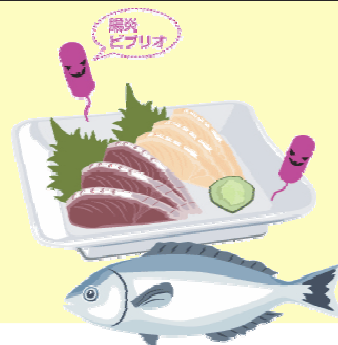


~素朴な疑問~ どうして魚は生のまま刺身として食べても大丈夫なの?

魚とお肉では付いている食中毒菌が違うからです。

魚には、海水中でたくさん増殖する「腸炎ビブリオ」という食中毒菌が付着することがあります。腸炎ビブリオは海水温の高い時期に海の中で爆発的に増殖しますが、真水に弱く、低温では増殖できません。

魚を水道水でよく洗い、低温で保管して速やかに食べれば、食中毒を防ぐことができます！



「規制がないから安全」は間違いだよ!!

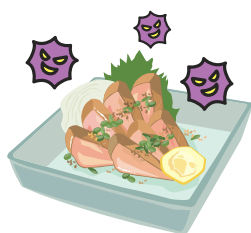
危険なのは牛だけじゃない!!



Q 規制がない豚や鶏は 生で食べられるの?

A 牛肉や牛レバーは生食用としての販売などについて法律による規制ができましたが、**規制のない豚や鶏、羊、野生の鹿などの肉やレバーも食中毒菌などに汚染されていることがあるので、生で食べることはとても危険です。**

また、熱湯に短時間くぐらせただけの「湯びき」や表面を軽く加熱しただけの「たたき」などでは十分に殺菌されないため、「**鶏わさ**」、「**たたき**」などのメニューも食中毒のリスクがあります。



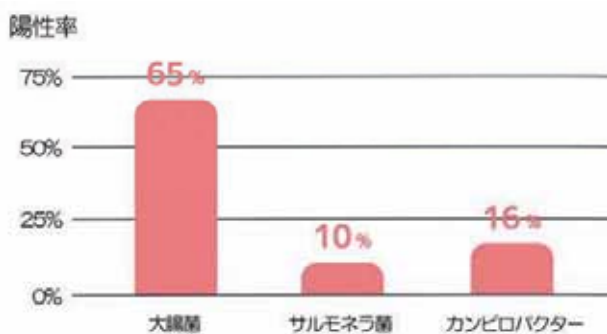
規制がない肉も 汚染されてるんだね!



下のグラフは、「鶏たたき」の汚染率です。表面を加熱しても食中毒菌が検出されており、食中毒のリスクがあることがよく分かります。

現在、厚生労働省では豚や鶏、鹿などの肉の生食について、法的な規制を設けるかどうか、検討しています。

鶏たたきの汚染率(平成11年~23年度の平均値)



出典:厚生労働省



~こんな食中毒にも気をつけて~

豚肉・鹿肉でE型肝炎や寄生虫の被害に...

豚肉を十分に加熱しないで食べたことが原因と考えられる食中毒や、野生の鹿肉を刺身で食べたことが原因と考えられる食中毒事例が報告されています。

豚や鹿などの野生動物の肉や内臓には食中毒菌や E 型肝炎ウイルス、寄生虫がいる可能性があるため、十分に加熱して食べましょう。



E型肝炎って...

潜伏期間は2~9週間。発熱や腹痛、黄疸などの症状を引き起こします。また、劇症肝炎を発症し、死に至ることもあります。

