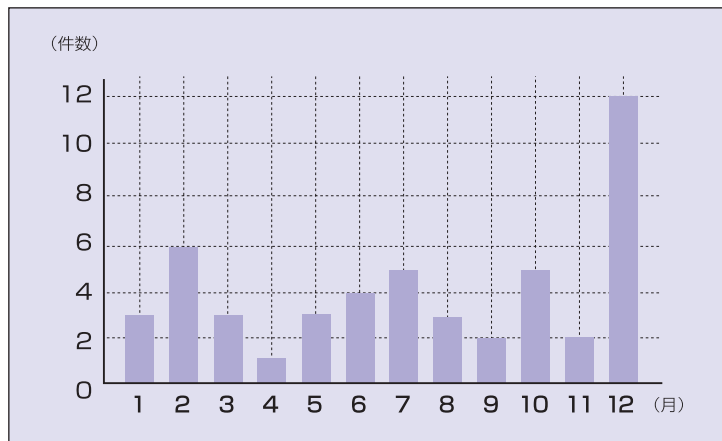
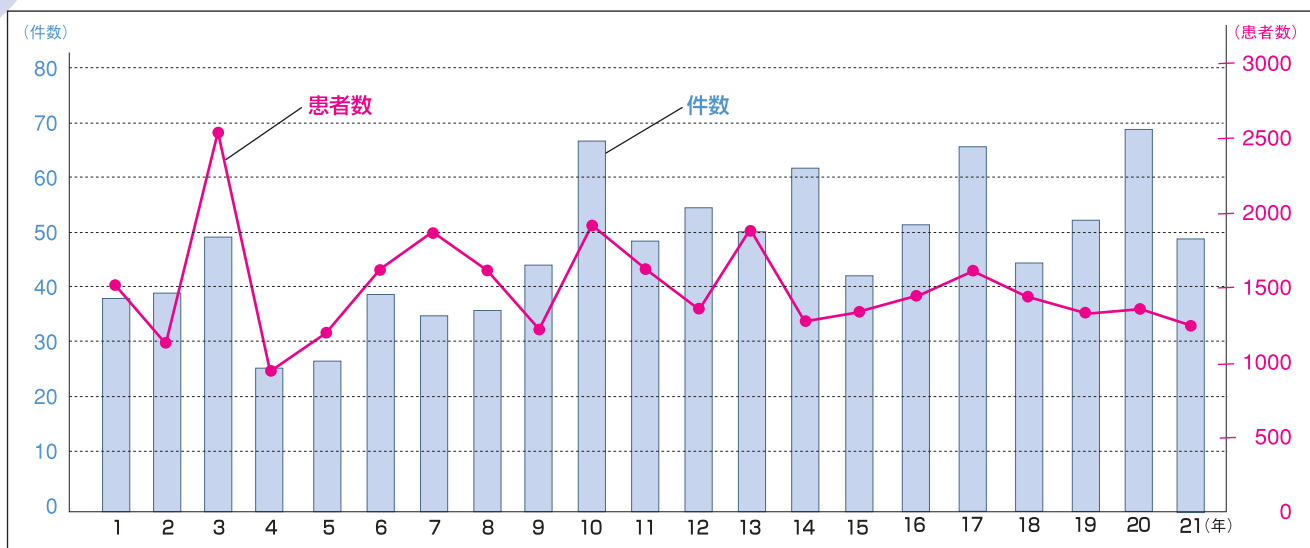


# 食中毒

## 発生状況

(グラフの数値は神奈川県及び県内の保健所設置市のデータを集計したものです。)

### 食中毒の発生件数

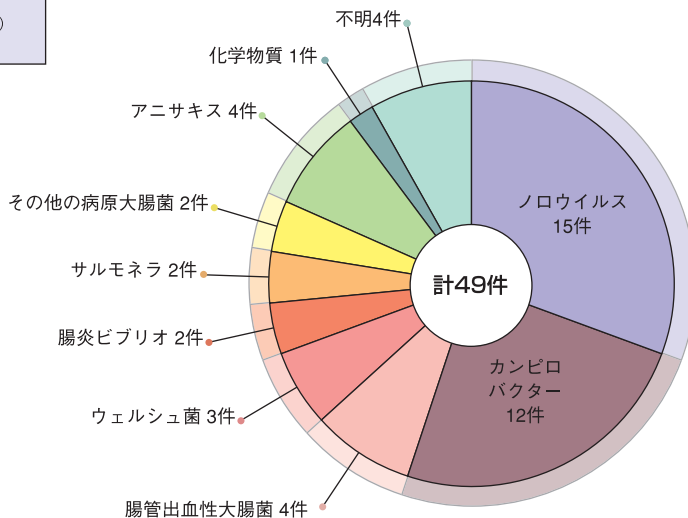


### 月別発生件数 (平成21年)

12月にはノロウイルスによる食中毒が多発しました。

### 病因物質別発生件数内訳 (平成21年)

ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が多く発生しました。



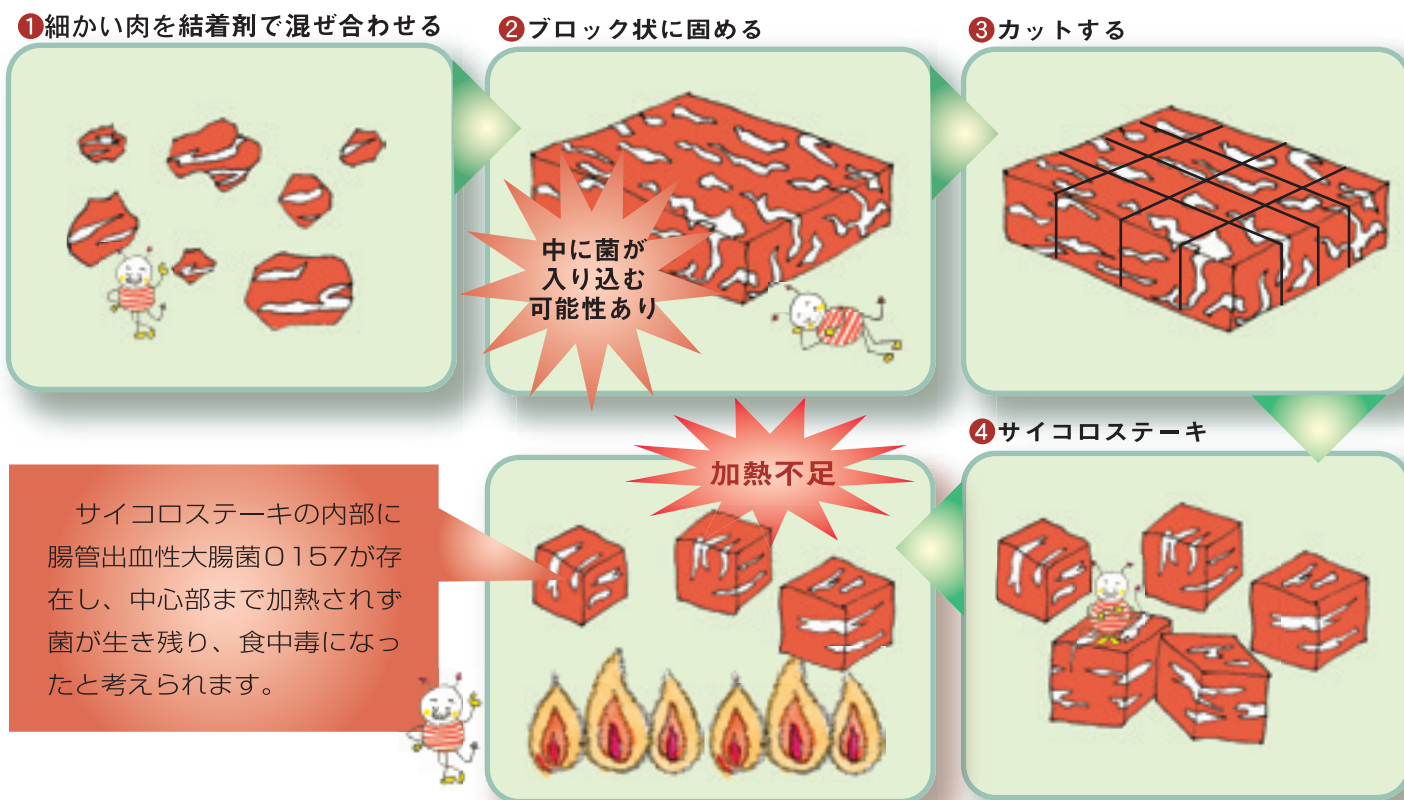
# 加工食肉はしっかり加熱しましょう

平成21年8月から9月にかけて、飲食チェーン店が提供したサイコロステーキの加熱不足が原因と考えられる腸管出血性大腸菌O157食中毒が全国各地で発生しました。

サイコロステーキは、小さい肉塊を結着処理した加工食肉の場合があり、このような加工処理をした食肉は、内部が食中毒菌等に汚染されることがあるため、中心部まで十分に加熱しないと食中毒を起こすことがあります。

今回の食中毒は、このような加工処理工程で腸管出血性大腸菌O157に汚染されたサイコロステーキを十分に加熱しないまま食べたことによると考えられました。

## サイコロステーキ (加工食肉) による食中毒の発生原因の推定



## 食肉の加工処理の種類

用語	加工処理の内容
テンダライズ	刃を用いて、肉の原形を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理
タンプリング	調味液に浸潤させる処理
ポーションカット	肉塊やひき肉を金属容器にきつく詰め、凍結成形した後、一定の厚みに切ること
タレかけ	小肉塊を容器包装に入れた後、調味液を加えること
漬け込み	小肉塊を調味液に浸漬すること
ミキシング	小肉塊に調味液を加え、ミキサーで揉みほぐすこと

このような加工処理をされた食肉は、食品衛生法で「処理を行った旨及び飲食に供する際に中心部まで十分な加熱を要する旨」の表示を義務付けています。

### 表示例

国産 牛もも肉  
消費期限 2010年〇月〇日  
100g当たり(円) 価格(円)  
個体識別番号 0123456789  
内容量(g) 100g  
保存温度 10℃以下  
神奈川県〇〇市〇〇町〇-〇-〇  
カナジストア株式会社  
筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

ハンバーグも  
注意しましょう。



平成12年にハンバーグを提供した複数の同系列店舗で、加熱不足が原因と考えられる腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生しました。ハンバーグのような挽肉を材料とした料理も、中心部まで加熱しないと食中毒菌が生き残ってしまい、食中毒を起こすことがあります。

家庭で加工食肉を調理する場合や、焼肉店などの飲食店で自分で食肉を調理するときは、食肉の中心部まで十分に加熱しましょう。



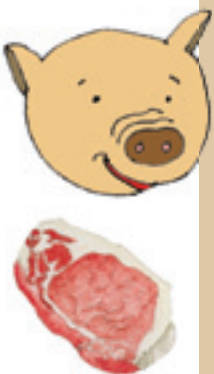
食肉は腸管出血性大腸菌O157以外にも、カンピロバクターやサルモネラ属菌という食中毒菌に汚染されることがあります。これらの食中毒菌もしっかりと加熱すれば死滅します。

また、手や調理器具に付着した食中毒菌が他の食品を汚染することがありますので、食肉を扱った場合は、手や調理器具をよく洗い、消毒しましょう。

鶏肉はカンピロバクターという食中毒菌に汚染されていることがあり、生又は生に近い状態で提供される鶏の刺身やたたき、加熱が不十分であったやきとりなどが原因となって食中毒が発生しています。

また、豚の肉やレバーは食中毒菌だけでなくE型肝炎ウイルスに汚染されている場合もありますが、このウイルスもよく加熱すれば感染性を失います。

「食肉は中心部まで十分に加熱すること」を守りましょう。



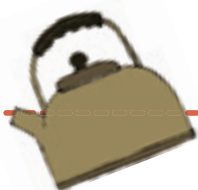
# 食中毒を防ぐために

## ～調理器具・手指の消毒を正しく行いましょう～

調理器具や手指を介して、食品が食中毒菌（腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなど）やノロウイルスに汚染されてしまうことがあります。調理器具や手指はきちんと洗い消毒しましょう。

### 主な消毒方法

#### 煮沸消毒



- 対象** 食中毒菌、ノロウイルス
- 用途** まな板、食器、包丁、ふきんなどの消毒
- 方法** 85℃のお湯で1分以上煮沸

#### 次亜塩素酸ナトリウム



- 対象** 食中毒菌、ノロウイルス
- 用途** 調理器具の消毒・漂白
- 方法** 適正な濃度や作用時間を守って使いましょう。まな板は0.02%溶液に5分以上浸漬します。

※金属製の調理器具や手指の消毒には適しませんので注意しましょう。

※次亜塩素酸ナトリウムは塩素系漂白剤に含まれる薬剤です。

#### 次亜塩素酸ナトリウムの希釈の目安

製品の次亜塩素酸濃度	希釈濃度0.02%
6%の製品	300倍(水1ℓ+原液3.3ml)
12%の製品	600倍(水1ℓ+原液1.7ml)

#### エタノール (70～80%)



- 対象** 食中毒菌  
(注意：ノロウイルスには効果はありません。)
- 用途** 調理器具、手指の消毒
- 方法** 水で薄まると効果がなくなるので、調理器具や手指はよく乾かしてから使いましょう。

※直接食品が接触するまな板などの消毒には食品添加物と表示されたものを使いましょう。

#### 逆性石けん (塩化ベンザル コニウム)



- 対象** 食中毒菌  
(注意：ノロウイルスには効果はありません。)
- 用途** 手指の消毒
- 方法** 消毒の前に手指の汚れを落とし、よく洗剤を洗い流してから使いましょう。

### ノロウイルスによる食中毒を防ぐための手洗い方法とは…

手指の消毒に使われるエタノールや逆性石けんは、食中毒菌の殺菌に効果がありますが、ノロウイルスにはあまり効果がありません。次亜塩素酸ナトリウムはノロウイルスに効果がありますが、手荒れを起こしやすいので手指の消毒剤には適しません。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、石けんを使用してしっかり手を洗い、ノロウイルスを洗い流すことが大切です。