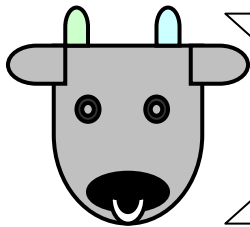


食肉検査便り

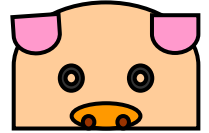
第 50 号

発行年月日 平成 24 年(2012 年)7 月 5 日

発行者：滋賀県食肉衛生検査所
(近江八幡市長光寺町 1089-10)
TEL: 0748-37-7037 FAX: 0748-37-5854
ホームページアドレス：
<http://www.pref.shiga.jp/e/shokuken>



1. 牛肝臓(レバー)の生食が禁止されました
2. 8月は食品衛生月間です
3. ニューフェイスと畜検査員のご紹介
4. 平成 23 年度と畜検査結果



1. 牛肝臓(レバー)の生食が禁止されました

厚生労働省は規格基準の改正を行い、平成 24 年 7 月 1 日より
牛肝臓は生食用の販売・提供が禁止になり、加熱用のみになりました。

牛肝臓(レバー)の取り扱いについて

事業者の方

<牛肝臓およびそれを使った食品の販売・提供について>

- ・ 牛肝臓は加熱用のみの販売になります。
- ・ 牛肝臓を用いる食品の場合、製造・加工・調理の行程で十分な加熱を行うことが必要です。
- ・ 消費者が食べる前に加熱するものは、十分な加熱が必要なことなどの情報提供をしなければなりません。
- ・ 飲食店等で消費者が加熱を行う場合、必要なこと
 - 加熱用設備の提供
 - 十分な加熱を要することなどの情報の提供
 - 消費者が十分な加熱を行ってない場合は、注意喚起
 - 加熱前後で調理器具を使い分ける等の注意喚起



違反をすると 2 年以下の懲役またはもしくは 200 万円以下の罰金が科せられます。

消費者の方

- ・ 自宅でも飲食店でも牛肝臓の生食はせず、十分な加熱を行って食べましょう。

牛肝臓の加熱について

牛肝臓(レバー)の中心部の温度が 63 で 30 分もしくは、これと同等以上の殺菌効果のある加熱方法(75 で 1 分以上等)を行いましょう。

- 腸管出血性大腸菌を死滅させるためです。

禁止になった理由について

生食をすると腸管出血性大腸菌(O157 など)による食中毒の危険性があるからです。

- ・ 腸管出血性大腸菌による食中毒は、少数の菌でもおこり、**重い病気や死亡の原因**になります。
- ・ 肝臓の内部に腸管出血性大腸菌がいることがあります。
 - 牛の 1 割が保菌しているといわれ、新鮮な牛の肝臓内部にも胆管などを通じて菌が入ります。
- ・ 牛肝臓の鮮度、保存状況、衛生管理などにかかわらず、食中毒の危険性があります。

様々な予防策が検討されましたが、現段階では安全に生食できる有効な予防策が見いだされず、今回の基準の改正になりましたが、今後、安全に食べられる方法が見つければ、厚生労働省は再検討・基準改正の検討を行う予定です。

<< 参考 >>

牛レバーを生食するのは、やめましょう(「レバ刺し」等) (厚生労働省)

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syoushisya/110720/index.html

牛肝臓の生食(「レバ刺し」等)に関する Q&A(厚生労働省)

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syoushisya/110720/qanda.html

リーフレット(消費者向けリーフレット、厚生労働省)

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syoushisya/110720/dl/leaflet_240627_01.pdf

飲食店用(リーフレット、厚生労働省)

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syoushisya/110720/dl/leaflet_240627_02.pdf

食肉販売店等用(リーフレット、厚生労働省)

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syoushisya/110720/dl/leaflet_240627_03.pdf

2. 8月は食品衛生月間です。

夏期は、例年カンピロバクターや腸管出血性大腸菌(O157 など)などの細菌による食中毒が多発します。この時期は、細菌が繁殖しやすい時期であったり、暑さでバテて免疫力の低下を起こしたりします。また、バーベキューや焼き肉などで食肉の消費が増えます。



そのため、この時期に食品衛生の徹底、食品の安全性に関する情報提供およびリスクコミュニケーションへの取り組みなどを通じて食の安全の確保を目的に食品衛生月間が設けられています。

加熱、保存など食品の取り扱いに注意し、手洗い、調理器具など衛生管理をしっかりと、食中毒を予防しましょう。

当所では、広報啓発活動としては、滋賀食肉センター内での館内放送による周知、2階事務所付近における啓発パネルの展示を予定しております。

食品衛生思想の普及としては、滋賀食肉センターHACCP委員会への助言およびHACCP講習会への参加を行うことで、現在申請中の対香港、対米の輸出食肉認定の取得の推進を行います。

併せて、毎日の監視指導としては、と畜解体作業前、作業中の衛生点検も行い、衛生レベルの維持向上を行います。

3. 平成24年度 ニューフェイス と畜検査員のご紹介



谷 庸子

農政水産部から異動してきました谷です。と畜検査は初めてで、思っていたより体を使うため、最初は毎日筋肉痛になっていました。年をとった新人ですが、どうぞよろしくをお願いします。

吉田 時子

4月から当所に勤務になりました吉田時子です。衛生科学センターより異動してきました。

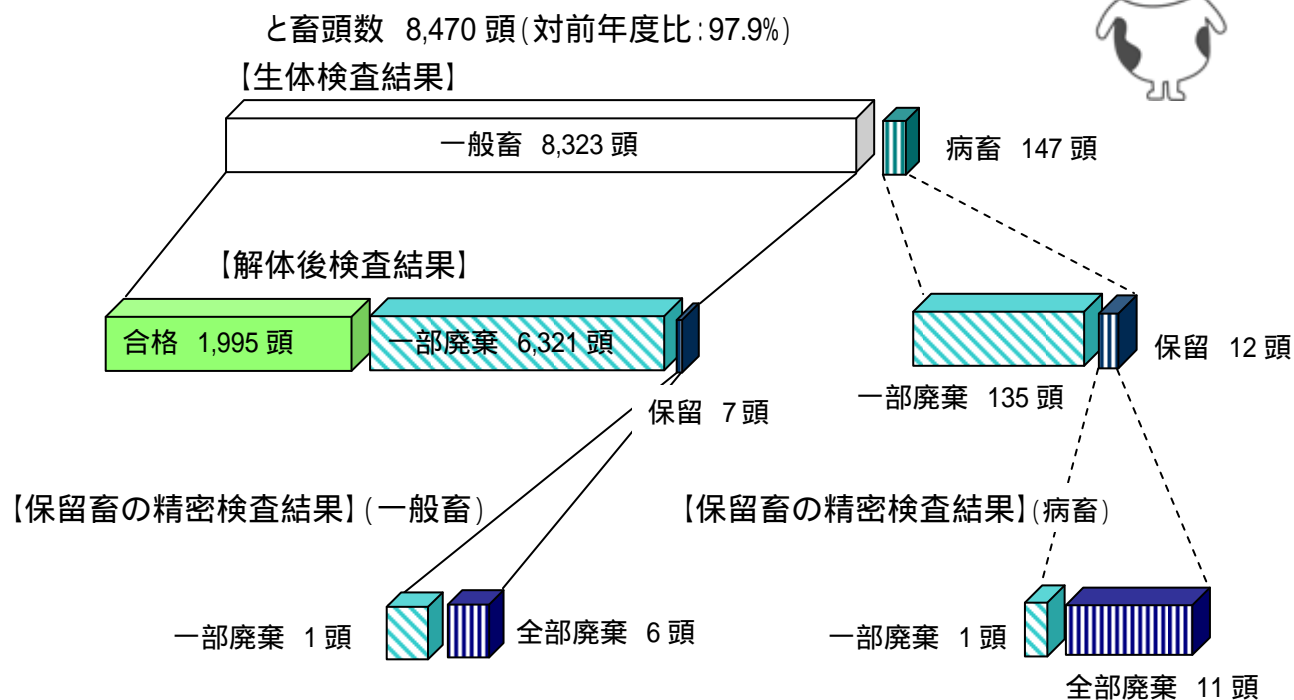
これから精一杯頑張りますので、どうぞよろしくをお願いします。



4. 平成 23 年度と畜検査結果



と畜検査の状況(牛) (単位:頭)

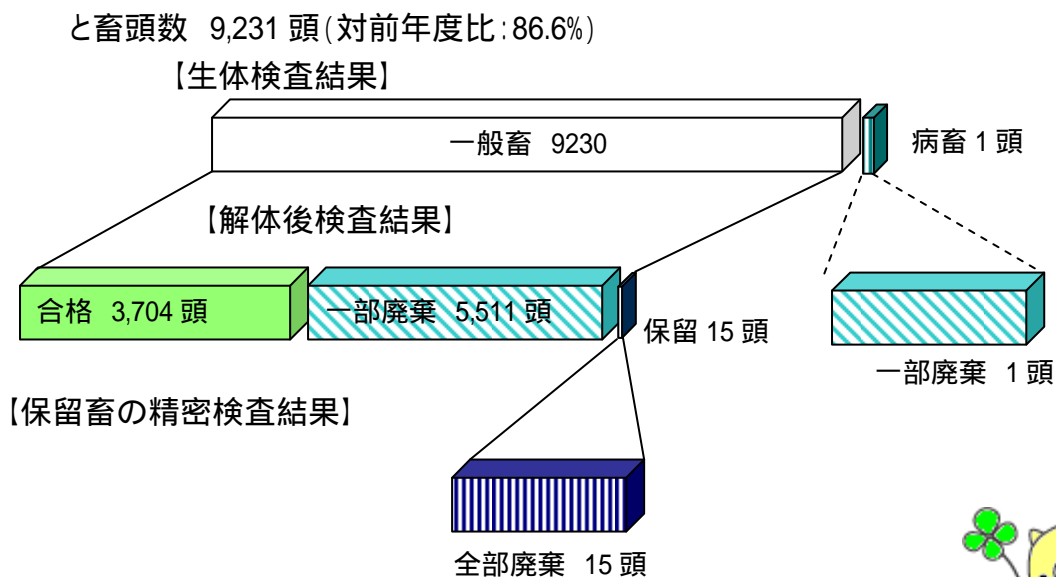


* 全部廃棄 17 頭の内訳は、以下のとおりです。

(白血病 9 頭、敗血症 5 頭、尿毒症 1 頭、膿毒症 1 頭、高度の黄疸 1 頭)

* BSE スクリーニング検査の結果はすべて陰性です。

と畜検査の状況(豚) (単位:頭)



* 全部廃棄 15 頭の内訳は、以下のとおりです。

(膿毒症 9 頭、敗血症 5 頭、白血病 1 頭)

