

食肉検査便り

発行年月日

令和3年(2021年)12月27日

◆第69号◆

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:
<https://www.pref.shiga.lg.jp/syokuniku/>

1. 腸管出血性大腸菌O157による食中毒を予防しましょう



今年、県内で食肉が原因食品とされる腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件が多発しました。さらに県内の今年の腸管出血性大腸菌感染症による患者数は53名(R3.12.23時点)で、冬季でも患者発生の報告が続いています。

最近3年間における腸管出血性大腸菌による食中毒発生件数

令和元年度	令和2年度	令和3年度
0件 / 9件※	1件 / 10件※	3件 / 5件※ (12月23日時点)

※腸管出血性大腸菌の発生件数 / 全体の食中毒発生件数

腸管出血性大腸菌とは、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こす病原性大腸菌の一つで、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症候群を起こすものです。

腸管出血性大腸菌は、牛などの家畜の糞便中に含まれていることがありますが、家畜では症状を示さないことが多く、外見だけでは保菌しているかどうかの判断はできません。

安全でおいしい食肉を提供するため、関係者のみなさまには次のことに留意していただきますよう、よろしくお願いいたします。

○生産者のみなさまへ

糞便、ヨロイなどで汚れた家畜は、食肉センター内を汚染し、枝肉汚染の原因にもなります。糞便、ヨロイなどのついていない清潔な家畜の搬入をお願いします。

○事業者のみなさまへ

1 食肉等の提供について

- ・レバーを生食用として販売・提供できません。
- ・生食用の食肉は、生食用食肉の規格基準に適合するもの提供しましょう。
- ・食肉を加熱して提供する場合は、中心部まで十分に加熱できたことを確認しましょう。

2 従事者の衛生及び健康管理

- ・調理前、調理中、トイレ後の手洗い消毒を徹底しましょう。
- ・下痢・嘔吐等の症状がある場合は、調理に従事しないようにしましょう。

3 利用者への注意喚起

- ・利用者が自分で加熱する場合は、十分加熱するよう伝えてください。
- ・取り箸、 Tong 等専用のもを用意し、提供しましょう。



○消費者のみなさまへ

- ・牛レバーは、必ず中心部まで十分に加熱し、生で食べるのはやめましょう。
- ・子どもや高齢者など抵抗力の弱い方は、食肉を生で食べないようにしましょう。
- ・食肉は中心部まで十分に加熱してから食べましょう。
- ・生肉を処理した包丁やまな板は、十分洗浄、消毒をしましょう。

2. 食の安全・安心に関する意見交換会を開催しました

令和3年12月に草津市の私立綾羽高校で、食の安全・安心に関する情報提供と意見交換を行いました。

意見交換会に参加したのは34名の食物調理科の生徒で、消費者であるとともに、実際に調理の現場でインターンとして働き、かつ学校で調理師としての知識・技能を習得しています。

生徒達は「食肉を原因とする食中毒」に関する講演を聴講した後、6グループに分かれて、講演内容に関する意見交換会を先生方や行政職員と行いました。最後に各グループの代表の生徒がグループ内で話し合った内容を発表しました。

《意見交換会を終えた受講生の感想》

- ・食中毒について詳しく学べた。
- ・食中毒の危険性を改めて知ることが出来た。
- ・みんなのいろんな意見が聞けるいい機会だった。

講習を通じて食中毒に関する知識を深め、生徒たちの中で活発な意見交換ができたことで、将来、調理師を目指す生徒たちの衛生意識を高める良い機会となりました。



食中毒の講演



各グループの意見交換

3. 令和3年度食肉衛生検査所長表彰を行いました

このたび、多年にわたり、と畜場において食肉解体処理、内臓処理および衛生管理等の業務に従事され、食肉等の衛生処理、と畜場の衛生管理等に特に顕著な功績があった方を、下記のとおり滋賀県食肉衛生検査所長が表彰しました。みなさまおめでとうございます。

被表彰者(敬称略)



氏名	所属
西川 義美	株式会社滋賀食肉市場
森本 直幹	
北川 貞和	滋賀県副生物協同組合
竹内 昭二	
松下 進	