

食の安全サポーター情報配信（令和2年1月6日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。
今回は、「ふぐによる食中毒防止」及び「食肉の生食」についての情報を配信します。

釣ったふぐを家庭で調理していませんか？

ふぐを自ら調理することは非常に危険です。

例年、自分で釣ったふぐを家庭で調理し、喫食することによる食中毒事例が報告されています。今年も、死亡事例が報告されました。

ふぐ毒

テトロドトキシンと呼ばれる神経毒です。純粋なテトロドトキシンは無色・無味・無臭で、水に溶けず、加熱及び冷凍しても分解されることはありません。

ふぐは種類によって、有毒部位が異なり、同じ種類のふぐでも、個体・季節・地域によって毒量は異なります。



ふぐ毒による食中毒

○症状

食後、20分から3時間程度で、唇・指先のしびれや麻痺症状が起こります。麻痺症状は全身に広がり、重症の場合には呼吸困難に陥り死亡することがあります。

○予防方法

除毒されたふぐ以外は食べないようにしましょう。ふぐは種類等によって有毒部位が異なるため、素人が中途半端な知識で調理することは大変危険です。また、釣ったふぐを人にあげたり、人からもらわないようにしましょう。

岡山県におけるふぐの取扱いについて

岡山県では、ふぐによる食中毒の発生を防ぐため、「岡山県ふぐ処理等規制条例」を定めており、除毒されたふぐでなければ販売や授与ができません。また、業としてふぐの除毒ができるのは「ふぐ処理師」の免許を持った人だけです。



@岡山県「ももち」

（ふぐによる食中毒について、下記のリンクにも掲載されています。）

○岡山県のホームページ <http://www.pref.okayama.jp/page/detail-43494.html>

○厚生労働省ホームページ <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>

食肉の生食について

皆さんはお肉を食べるとき、しっかりと焼いていますか？

日本人は刺身を食べる習慣があるため、生で食物を食べることに抵抗感が少ない傾向があります。しかし、「生で食べる」ことは、本来はリスクが高い行為です。

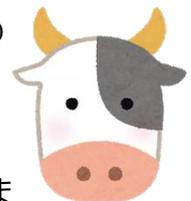
今回は、食肉の生食に関する決まりについて、再確認したいと思います。

【生食のリスク】

- 牛や豚の内臓には、食中毒の原因となる菌やウイルスが付着していることがあります。これらの菌やウイルスは75度で1分以上加熱すれば死滅しますが、生や加熱不十分な状態で喫食すると重篤な食中毒を引き起こす危険性があります。

【牛肉・豚肉・鶏肉】

- 生食用の牛肉は食品衛生法で規格基準が定められており、牛肉の表面の適切な加熱処理等が義務化されています。
- 牛レバーの生食は食品衛生法で禁止されています。
- 豚肉と豚の内臓は、食品衛生法で生食が禁止されています。豚肉は内部まで病原物質が入り込んでいる可能性が高いため、しっかり加熱すれば、安全に食べられます。
- 健康な鶏であっても腸管内にカンピロバクターという食中毒菌を保有していることがあります。予防には生や加熱不十分の肉を食べないことが大事です。



【その他の肉（ジビエ肉）】

- イノシシやシカは、家畜のように飼育管理されていないことから、食中毒の原因となる菌やウイルスの他に寄生虫に汚染されている恐れがあります。そのため、安全に食べるために、十分な加熱が必要になります。



（食肉の生食について、下記のリンクに詳しく掲載されています。）

- 岡山県のホームページ <http://www.pref.okayama.jp/page/detail-111870.html>
- 厚生労働省ホームページ <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/000049964.html>