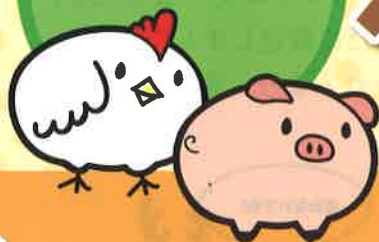


vol.25

平成28年2月1日発行



食検だより



発行者／徳島県食肉衛生検査所(徳島市不動本町2丁目140-3)
TEL.088-633-8277 FAX.088-633-8275

豚肉の生食は危険じょ～!

ウイルス

E型肝炎ウイルス

寄生虫

豚回虫
トリヒナ
有鉤条虫

細菌

サルモネラ
カンピロバクター

豚のお肉や内臓を 生で食べることが禁止されました!

豚はE型肝炎ウイルスやサルモネラなどの細菌、寄生虫などに感染している可能性があります。

もし、豚のお肉や、レバーなどの内臓を生で食べると、これらの病原体に感染し、病気になる恐れがあり、特にE型肝炎は、高齢者などの抵抗力の弱い方は死に至る危険性があります。

そのため、平成27年6月、国は豚のお肉や内臓を生食用として販売・提供することを禁止しました。

どうやって食べたら安全なの?

ウイルスや寄生虫などの病原体は、十分にお肉の中心部まで加熱しなければ死滅しません。そのため、75℃で1分以上、目安としては、お肉の内部が白っぽく色が変化するまで加熱してください。

お肉を販売したり、提供したりする際の注意点は?

お肉屋さんなど、お肉を直接、販売する際は、

「加熱用です」

「調理の際に中心部まで加熱してください」

「食中毒の危険性があるため生では食べられません」

等の情報を、消費者の目に付く場所に掲示するなどの対応が必要です。

焼き肉屋さんなどのお店も同じです。もし、お客さんが生で食べている場合には、十分に加熱して食べるように重ねて注意してください。



どうして禁止されたの?

豚のお肉や内臓の生食が禁止された背景には、

- ①牛のお肉には、厳しい規格基準があり、これを満たさなければ生食用として販売・提供してはいけないこと
 - ②平成24年7月に牛のレバーの生食が禁止されたこと
 - ③牛の代替品として豚のお肉や内臓を生食用として提供するお店が増えたこと
- が挙げられます。



阿波地美栄(あわじびえ)処理衛生管理ガイドラインができました!

徳島県は、これまでも「徳島県シカ肉・イノシシ肉処理衛生管理ガイドライン」がありましたが、この度、内容を改正し、「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」として新たに策定しました。

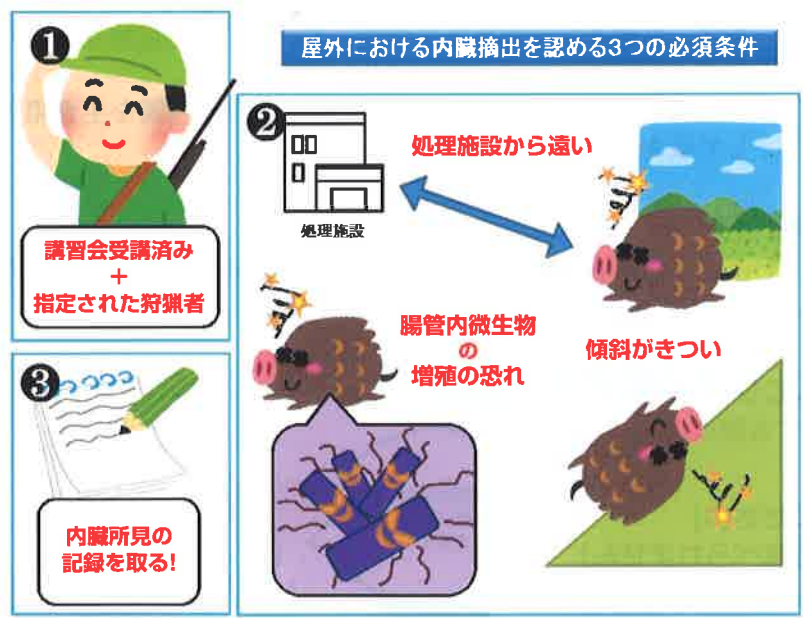
このガイドラインは安全で安心なシカ肉・イノシシ肉が消費者に提供されるよう、衛生管理のポイントが記載されています。

実際にどこが変わったの?

- ① 狩猟・捕獲の際に使用する銃弾について、散弾（六粒弾、九粒弾）の使用を禁止。



- ② ①～③のすべてを満たした場合にだけ、屋外での内臓摘出が認められます。



- ① 屋外で内臓摘出を実施する者は、県が実施する講習会を受講しており、かつ、受け入れ処理施設が指定した狩猟者であること。
- ② 次のいずれかの状況に合致すること。
 - ア. 狩猟場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要する。
 - イ. 腸管内微生物の著しい増殖が懸念される。
 - ウ. 急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される。
- ③ 衛生的な内臓摘出及びその内臓所見の記録等を行うこと。



阿波地美栄を安全に食べるために

当所が昨年度実施した調査で、県内のシカ、イノシシがE型肝炎ウイルス遺伝子やカンピロバクターなど食中毒の原因となる病原体を保有している可能性があることがわかりました。

シカやイノシシの肉を生で食べたり、十分な加熱をせずに食べたりすると、食中毒になる危険性がありますので、お肉の中心部が白っぽくなるまで十分に加熱して食べましょう。

ハラール対応の食肉って？

ハラールって何？

ハラールとは、イスラム法において「合法」を意味するもので、宗教上、ムスリム（イスラム教徒）に食べることが許された食材や料理を指します。牛肉などの食肉の場合は、イスラム教の戒律に沿った方法で処理したものを言います。

ハラール(イスラム)市場とは？

ハラールが注目されるようになったのは、今後、ハラール市場が世界的に拡大すると考えられているからです。

その理由としては、

- ①ムスリム（イスラム教徒）の人口が急激に増加していること
- ②ムスリム人口の多い国・地域の経済が成長しており、今後一層消費支出の伸びが見込まれること
- ③日本へのムスリムの観光客が増えていることが挙げられます。

「日本産農林水産物・食品輸出に向けたハラール調査報告書：日本貿易振興機構 著」を引用



ハラール市場への食肉輸出に向けて

食肉を輸出する場合には食肉の衛生について、と畜場法、食品衛生法などの日本国内の法律を遵守することはもちろん、輸出先の国が指定しているハラール認証機関に認証を得る必要があります。

現在、日本から食肉を輸出可能なイスラム教の国は、アラブ首長国連邦、カタール、インドネシア、バーレーンの4カ国があり、国内では3カ所のと畜場が認定されています。

徳島県でも、「徳島から発信！「ハラール」展開事業」を実施しており、徳島県産ハラール商品・サービスの販売促進に力を入れています。

定期的に動物用医薬品の検査を行っています！



用法・用量・休薬期間をきっちり守ろう！

牛や豚、鶏などの家畜に対して、抗生物質や飼料添加物を不適切に使用すると、お肉や内臓などに薬が残留し、人の健康を損なうおそれがあります。

当所では牛、豚、鶏の動物用医薬品等残留状況を調査するため、計画的にモニタリング検査を実施しています。検査の結果、基準を超えて動物用医薬品等が検出された場合には、その食肉の販売等は禁止されます。

薬の使用にあたっては、対象家畜、用法、用量、休薬期間※などを適切に守りましょう。

※「最後に薬を使用してから出荷できるようになるまでの期間」です。

調査研究

●『徳島県下のシカ・イノシシにおける動物由来感染症病原体保有実態調査について』

シカ、イノシシの増加に伴う鳥獣被害対策として、ジビエ肉への関心が高まり、狩猟者等への動物由来感染症リスクの増加が懸念されている。そこで、野生動物を介した動物由来感染症の一つであるリケッチア症 (*Rickettsia japonica* (日本紅斑熱)、*R.typhi* (発疹熱)、ツツガムシ病リケッチア (*Orientia tutugamushi*) の6血清型) 及び重症熱性血小板減少症 (SFTS)、トキソプラズマ症の抗体保有調査を行った。その結果、日本紅斑熱、ツツガムシ病の一部の血清型、SFTS、トキソプラズマ症について、イノシシ・シカ共に陽性個体が確認され、徳島県内においても人への感染の可能性が示唆された。今後も、供試検体数を増やし、野生動物における動物由来感染症の正しい情報提供と予防の普及啓発を実施していく必要がある。

平成27年度獣医学術四国地区学会

●『徳島県産ジビエの食中毒原因病原体保有状況について』

徳島県では、野生鳥獣による被害防止対策の一環として、野生鳥獣肉の有効活用に向けたブランド化を推進しているが、一方で、E型肝炎ウイルスなどを原因とした食中毒が懸念されている。

そこで今回、平成26年度に徳島県内で捕獲されたニホンジカ、イノシシについて、E型肝炎ウイルス、各種食中毒菌、寄生虫の保有状況を調査を行った結果、県内のシカ、イノシシからE型肝炎ウイルス遺伝子や食中毒原因菌、寄生虫が多数検出された。

このことから、ジビエを加熱不十分な状態で喫食すると食中毒の危険性があることが示唆された。

今後は、狩猟から消費までの各行程での衛生的な処理の必要性と、ジビエの生食の危険性を啓発していき、安全安心な徳島県産ジビエをグローバルなブランドへ発展させる後押しとしたい。

	シカ	イノシシ
E型肝炎ウイルス	—	0.8%
病原性大腸菌	4.1%	10.5%
サルモネラ属菌	—	1.6%
エルシニア属菌	9.6%	4.8%
カンピロバクター属菌	15.1%	73.4%
槍形吸虫	20.9%	—
住肉孢子虫	87.1%	70.6%

※シカ78頭・イノシシ133頭

平成27年度獣医学術四国地区学会

●『徳島県における食鳥処理場でのHACCP導入について』



徳島の鶏肉を世界へ！！

徳島県では、食鳥処理法の改正以前より、他の業種に先駆けて食鳥処理場へHACCPの導入を進めている。平成26年度に、県内の食鳥処理場と「食鳥処理場HACCP推進協議会」を発足し、各食鳥処理場のHACCP導入について助言・指導を行った。

各施設のプランを尊重するとともに、指導においては、細かく段階を区切って書類作成を進める等の工夫を行った。

第26回全国食肉衛生検査所協議会
中国・四国ブロック会議及び技術研修会

発行者 徳島県徳島市不動本町2丁目140-3

徳島県食肉衛生検査所

TEL : 088-633-8277 / FAX : 088-633-8275

HP : <http://www.pref.tokushima.jp/docs/2007060100020/>

E-Mail : syokunikueiseikensasyo@pref.tokushima.lg.jp