

食検だより



発行者／徳島県食肉衛生検査所

電話.088-633-8277 ファクシミリ.088-633-8275

「徳島県ワンヘルス推進センター」が始動しました!



前回の「食検だより vol.33」で「徳島県ワンヘルス推進条例」の制定をお知らせしていましたが、令和6年4月には、さらに、全県的にワンヘルスの取り組みを進めることを目的とした「徳島県ワンヘルス推進センター」が始動しました。この徳島県ワンヘルス推進センターは、県民の皆様への普及啓発や「人・動物・環境」を守るための取組を推進する中核的拠点であり、医師・獣医師・環境分野の研究者等と、当所を含む関係行政機関が構成委員となっています。

当所では、動物由来感染症対策部門における調査研究及び検査を行う機関として、動物由来感染症サーベイランス体制を強化し、愛玩動物・野生動物・産業動物を対象とした重症熱性血小板減少症候群ウイルスの浸潤状況調査や産業動物の薬剤耐性についての調査を行っており、調査結果を次のとおり獣医学術四国地区学会で発表しました。

ワンヘルス(One Health)とは

人及び動物の健康並びに環境の健全性は一つのものであるという考え方です。「動物由来感染症」から「人の健康」を守り、「人・動物・環境」が調和した「共生社会」を実現するためには、「ワンヘルス」の考えに基づく行動が大切です。

徳島県内の愛玩動物・野生動物・産業動物におけるSFTSの浸潤状況調査(令和5年度厚生労働行政推進調査事業)

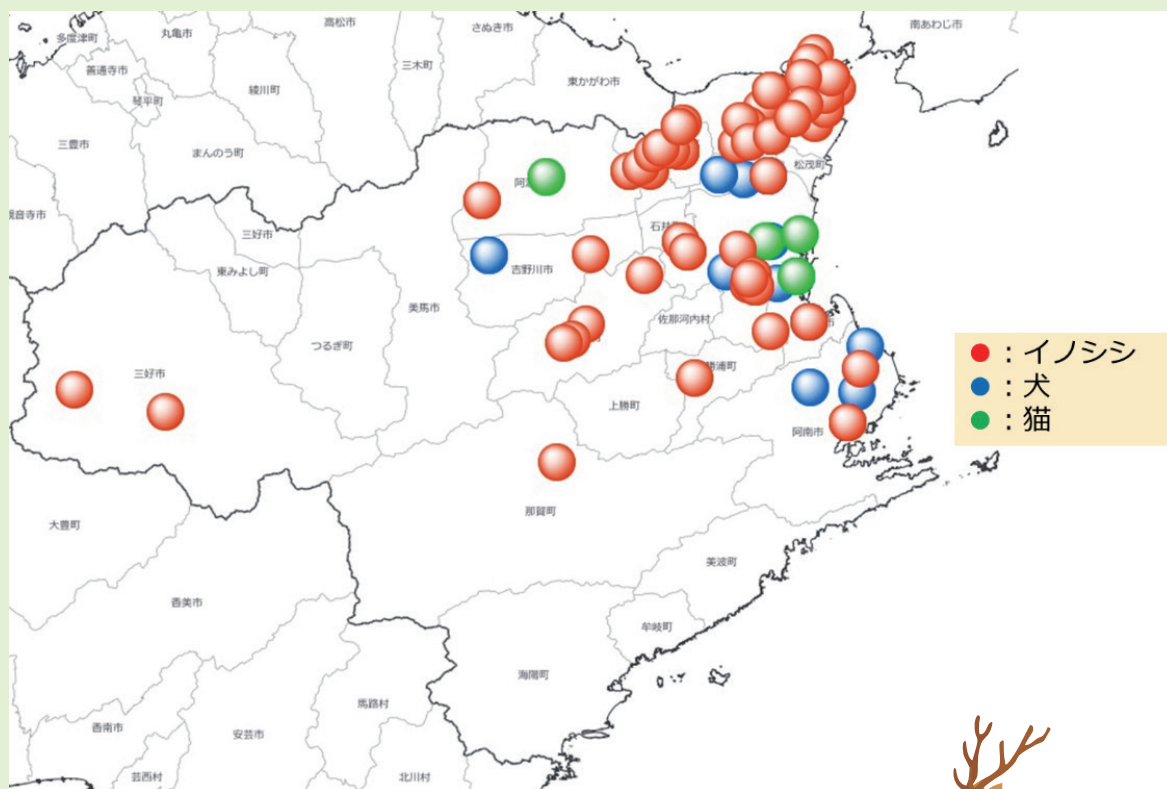
重症熱性血小板減少症候群(SFTS)は、2011年に発見されたウイルス(以下SFTSV)による新興感染症である。日本でも2013年以降に患者発生の報告がなされ、2024年5月の時点で国内では900人の感染が報告されているが、治療法は対症療法のみであり、特効薬やワクチンは存在しない。SFTSVはマダニを介して媒介されることが分かっており、愛玩動物、野生動物、家畜を含めた多種多様な動物にも感染しうることが報告されている。

徳島県では、毎年1～9人のSFTS患者が発生しており、2017年には世界で初めて犬での発症が報告された。しかし、県内の動物におけるSFTSの浸潤状況はこれまで把握されていなかったため、今回、当県の愛玩動物・野生動物・産業動物における感染状況調査を行った。

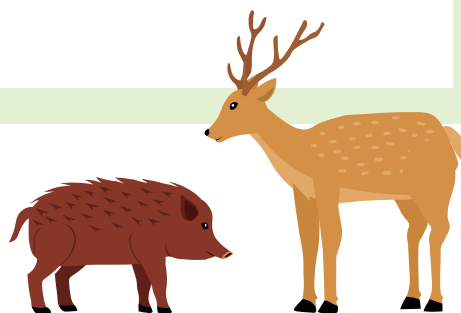
犬 1,064 検体、猫 721 検体、イノシシ 449 検体、シカ 30 検体、牛 249 検体、豚 215 検体の血清を集め、ELISA により抗体の有無を判定し、抗体陽性となった個体は SFTS に感染した履歴があると判定した。

結果として、牛、豚及びシカの血清からは SFTS 抗体は検出されなかった。一方、犬では 15 検体 (1.4%)、猫では 4 検体 (0.6%)、イノシシでは 91 検体 (20.3%) が SFTS 抗体陽性であった。いずれの動物においても特定の地域に偏らず県内各所で飼養、あるいは捕獲されているため、県内で広域に SFTS が動物へ暴露している状況が明らかとなった。

SFTS 抗体陽性となった動物が捕獲または飼養されていた地点



【令和6年度獣医学術四国地区学会 佐藤豪 発表】



お知らせ

令和7年4月1日から「輸出衛生証明書発行申請」に手数料が必要となります

このたび、「徳島県危機管理環境関係手数料条例」が一部改正され、「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」の規定に基づく輸出証明書の発行に係る手数料が規定されました。

これにより、令和7年4月1日から食肉の輸出に係る証明書の発行について、1件につき870円の手数料が必要となります。御理解下さいますようお願いいたします。



食肉による食中毒を予防しましょう

カンピロバクターによる食中毒

令和6年7月に、徳島県内でカンピロバクター・ジェジュニを病因物質とする食中毒事件が発生しました。原因は飲食店での食事で、鶏肉料理が提供されていました。

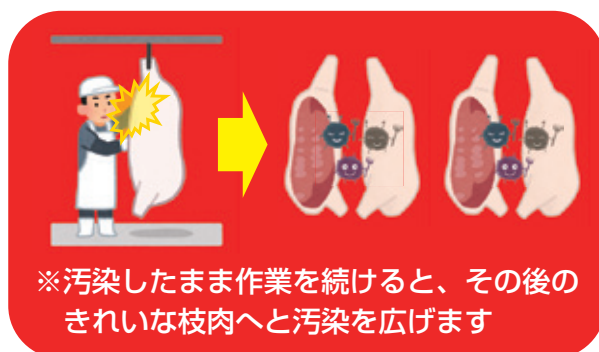
カンピロバクターによる食中毒は、生・半生・加熱不十分な肉料理（鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキ、加熱不十分な牛豚の肉料理及びレバーなど）で発生しており、令和5年の全国の食中毒発生件数では第2位となっています。（211件、患者2,089名）細菌を原因とする食中毒では、年間発生件数の約60%を占めています。

食肉への食中毒原因菌汚染経路

カンピロバクターは、牛、豚、鶏などの健康な家畜の腸管にも生息しています。このため、とさつ・解体時に体の表面に付着していた細菌や、消化管が切れた時に消化管の内容物とともに細菌が食肉に付着したりします。さらにはその細菌に汚染された食肉が、きれいな食肉と接触して汚染を広げてしまうこともあります。



一方、カンピロバクターは乾燥に極めて弱く、食肉に付着した菌は通常の加熱調理で死滅します。また、生の食肉に使用したまな板や箸などには菌が付着するため、十分に洗浄・消毒しなければ、次に触れる他の食品を汚染してしまいます。



「新鮮だから安全」は大きな間違いです

食肉を生や半生で食べることは危険です。新鮮であっても食肉には食中毒菌が高率に付着しており、ごく少ない菌量でも食中毒を発症することがあります。



また、子どもやお年寄り、病気への抵抗力の弱い方は、食中毒を発症しやすく、さらには重症化しやすくなります。生食用食肉取扱い施設として届出されている施設であっても、これらの方には提供しないよう、また生肉を食べないよう、食べさせないよう十分に注意してください。

カンピロバクター食中毒の特徴

菌が体内に侵入してから1～7日の潜伏期間の後、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等を引き起こします。一般的に予後は良好ですが、感染後にギランバレー症候群を発症することがあります。下痢などの症状から1～3週後に手足のしびれやまひ、力が入らないなどの症状が現れ、軽い場合は自然に回復しますが、歩行時につまずく、顔の筋肉のまひ、食べ物が飲み込みにくい、声が出にくい、物が二重に見える、呼吸が苦しいなどの重篤な症状が長期間続くこともあります。



食肉の生食には規定があります

- 牛肉（内臓を除く）を生食用（牛ユッケ、牛タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキなど）として販売・提供する場合は、生食用食肉取扱施設として保健所に届出が必要であり、設備基準や加工方法、調理方法から保存方法まで厳しく規定されています。令和6年現在、徳島県内では調理施設の届出はありますが、加工施設として認められている施設はありません。
- 牛の肝臓（レバー）を生食用として販売・提供することは禁止されています。
- 豚の食肉（内臓を含む）を生食用としての販売・提供することは禁止されています。

食肉を扱う事業者の皆様へ

と畜場の事業者及び従事者の皆様は、衛生管理責任者や作業衛生責任者を中心に、衛生的な処理や取扱いを行って下さい。とさつ・解体前にしっかりと体表を洗浄することや、解体時の衛生対策を徹底し、消化管内容物による汚染を防ぐことが大切です。

食肉の卸や販売業者の皆様は、温度管理に注意するとともに、製品に加熱用の表示をして、取引先や販売時に加熱用である旨の情報伝達をしてください。

飲食店営業の皆様は、十分に加熱調理をして（中心部を75℃以上で1分間以上）提供するか、焼肉店等で客が自ら加熱する際には「十分に加熱してお召し上がり下さい」、「生食用には使用しないでください」等の表示することにより、確実に情報を伝達してください。

消費者の皆様へ ～おいしく安全に食肉を食べるために～

と畜場や食肉処理施設、食肉販売店などでどんなに衛生対策を徹底しても、食中毒菌を100%除去することは困難です。食肉にはカンピロバクターなどの食中毒細菌がついている可能性があることを理解し、食肉を扱う時は下記のことにご注意しましょう。

- 食肉は中心部まで十分に加熱する。（中心部を75℃以上で1分間以上）
- 食肉は、他の食品と調理器具や容器を分けて調理する。
- 食肉を調理した器具は、使用後に洗浄し、消毒する。
- 食肉を取り扱った後は、十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う。



発行者：徳島県食肉衛生検査所

所在地：徳島県徳島市不動本町2丁目140-3

電話：088-633-8277

ファクシミリ：088-633-8275

ホームページ：<https://www.pref.tokushima.lg.jp/kenseijoho/soshiki/kikikanribu/syokunikueiseikensasyo/>

電子メール：syokunikueiseikensasyo@pref.tokushima.jp