

なぜ、食肉を生で食べる！

「皆様は、なぜレバ刺し、鶏刺しなどを食べるのですか!」。お客として焼肉店へ行く皆様へ、食肉を生で食べる危険性と現状を説明する。

6月4日に静岡市保健所は焼肉店において、生肉を含む食べ放題コースを食べた男子高校生20人が下痢や腹痛、発熱などの症状を訴え、食中毒と診断されたので、同店を営業禁止処分*とした。

6月22日に新潟県柏崎保健所は飲食店において、「牛レバ刺し」などを食べた男女8人が下痢、腹痛、吐き気などの症状を訴え、患者便からカンピロバクターが検出されたので食中毒と断定し、同店を営業停止処分**とした。

6月30日に千葉市保健所は飲食店において、鶏刺しや馬刺しなどを食べた男女4人が下痢、発熱、腹痛等の症状を呈し、患者便からカンピロバクターが検出され、食中毒と診断されたので、同店を営業停止処分とした。

三つの食中毒とも、食肉の生食の提供による事件であり、6月に入って、このほかに横浜市、北九州市、さいたま市などからも同様な発表があった。現職の頃、飲食店の現場指導、講習会などで「食肉の生食の提供は食中毒発生の原因となるので止めるように」と何回も説明した。しかし、毎年、生の食肉を提供する飲食店が増え、事故数も増えていた。多くの営業者は食肉の生の提供には、O157、カンピロバクター、サルモネラの危険があることは知っていた。そこで営業者に「なぜ、提供するのか」と聞くと、「お客が要望するから」との答えが返ってきた。今は少なくなったようだが、テレビのグルメ番組で「ここの肉はと場から直接持ってくるから新鮮で、生で食べられる」との説明を何回も見た。このような番組が、市民の食肉の生食をおおっていたと考えられるので、放送局の反省を促したい。新鮮な食肉でもO157、カンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌に汚染されているのが現実である。

生の牛肉、豚肉にはO157、サルモネラに汚染されていることが多く、鶏肉にはカンピロバク

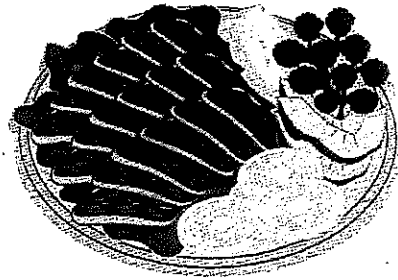


筧川 和 男
(元神奈川県食品衛生監視員)

* 営業禁止は期間を定めない処分

** 営業停止は期間を定めた処分

ターに汚染されていることが多い。増菌培養した鶏肉のほとんどからカンピロバクターが検出されたとの報告がある。現在、と畜場において細心の注意を払ってと殺し、処理しているが、食中毒菌に汚染され、流通段階、販売店でも汚染を受ける可能性がある。そして、レバなどの内臓肉は通常の食肉より汚染率は高い。



生食用食肉（牛肉）を処理するための設備等が基準に合って実績のある施設が全国に数カ所あるが、現在、ほとんど稼働していないと聞いている。ということは、生食用の牛肉は流通していないのである。なお、生食用食肉の場合、基準に適合した施設で処理、包装され、表示「生食用、処理施設の所在地・名称など」が義務付けられている。豚肉については実績がある施設は聞いたことがない。鶏肉に関しては基準自体がない。食中毒事件を起こした施設の業者に聞くと、「食肉販売店が生で食べられるくらい新鮮だと説明していた」という答えがあった。食品衛生法では最終提供者が責任を持つものであり、言い訳でしかない。なお、生食用の馬肉は設備等が基準に適合し、適切に処理され出荷している施設はある。

サルモネラの潜伏時間は概ね8時間から2日だが、サルモネラに比べカンピロバクターは概ね2日から3日（時には5日）、O157は概ね3日から4日（時には7日）と長く、そのうえカンピロバクター、O157の発症菌量は極めて少ない100個以下といわれている。潜伏時間が長いために、4日前に食べたレバ刺し、鶏刺しによって食中毒の症状を呈することがある。



魚（刺身、寿司）、卵を生で食べることは、長く私たち日本人が培ってきた食文化の一つだが、食肉の生食は危険性が一杯である。生食用の牛肉、豚肉、鶏肉の流通はほとんどなく、生食肉は食中毒菌に汚染されていることが多いので、食肉の生食は止めてもらいたい。飲食店で牛刺し、牛レバ刺しが提供されたら「包装を見せてください」と聞くのも対策の一つである。

食肉の生食によるO157、カンピロバクター、サルモネラ食中毒事件数を減らすには、飲食店営業者へ危険性を説明しても限界にきているかも知れない。消費者へ食肉の生食に関する危険性の意識を変える必要があって、政府広報、東京都などで危険性を広報しても、なかなか消費者の意識が変わらないのが現状である。

◆政府広報オンライン：ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒

(<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>)

◆東京都「食品衛生の窓」：ちょっと待って！お肉の生食

(http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anzen_info/nama/index.html)