

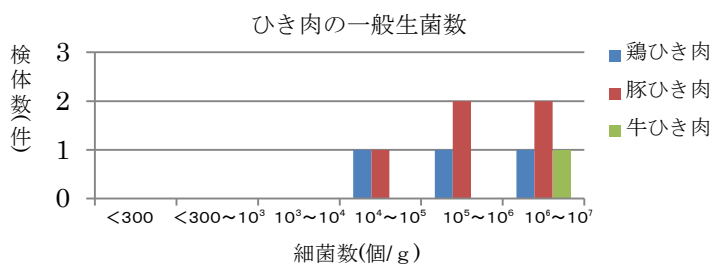
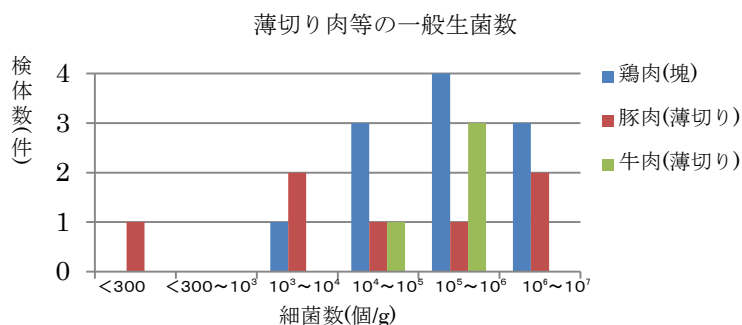


## 食肉(生)の細菌検査について

兵庫県学校給食・食育支援センターでは、市町等からの依頼による細菌検査を実施しています。

平成27年4月1日～平成30年3月末において718検体の検査を実施しました。検査項目は主に、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌です。

野菜や副食の依頼が多くある中、生肉については31検体93件の検査をしました。以下にその一般生菌数と大腸菌群・大腸菌の結果を示しました。



薄切り肉等の大腸菌群・大腸菌

検査結果 検体	大腸菌群		大腸菌	
	陽性	陰性	陽性	陰性
鶏肉(塊)	11	0	6	5
豚肉(薄切り)	5	2	0	7
牛肉(薄切り)	4	0	0	4
合計(件)	20	2	6	16

ひき肉の大腸菌群・大腸菌

検査結果 検体	大腸菌群		大腸菌	
	陽性	陰性	陽性	陰性
鶏ひき肉	3	0	1	2
豚ひき肉	4	1	1	4
牛ひき肉	1	0	0	1
合計(件)	8	1	2	7

生肉には微生物規格基準はありませんが、この結果からわかるように、肉類は一般生菌数が高く、大腸菌群については全体の約90%(28検体)が陽性でした。また大腸菌については、全体の約26%(8検体)が陽性で、鶏肉の大腸菌においては、50%(14検体中7検体)が陽性でした。

### 【肉類とその加工品が原因食品となる食中毒について】

2016年の厚生労働省の食中毒統計資料によると、肉類とその加工品が原因食品となった食中毒件数は、全体の3位を占めています。

肉類とその加工品を原因食品とする食中毒の主なものには、O157をはじめとする腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、ウエルシュ菌によるものがあります。これらの細菌は健康な動物の腸管内に存在しており、食肉処理の過程で肉の表面に付着する場合があります。さらに、豚肉は中心部にE型肝炎ウイルスなどが存在する可能性があり、鶏肉は、牛肉ほど筋繊維が密でないため、表面に付いた細菌でも中心部まで侵入してしまいます。ひき肉や成形加工肉の場合は、加工の過程で表面の細菌が全体に混ぜ込まれてしまいます。

これらのことより、食中毒の予防対策として、次の2点が重要です。

#### <予防対策>

- ①十分な加熱調理・・・中心部の温度が75℃・1分間以上となるよう、中心部まで十分に加熱する。
- ②二次汚染の防止・・・原材料に付着していた細菌などによりまな板、包丁、調理済みの食品が汚染される二次汚染を防止する。

肉類は、タンパク質の供給源として栄養学的に重要であるだけでなく、多彩なメニューを提供する食材として欠かせないものです。十分な加熱と衛生的な取扱いをしていただきたいと思います。