

# 食品衛生情報 ふくおか

発行所

公益社団法人 福岡県食品衛生協会  
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613  
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

ホームページ：<http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

平成27年6月29日(月) 平成27年度第3号

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目19-17  
トーカン第5キャステール705号



平成27年6月から、豚の肉や内臓（レバーなど）を生食用として販売・提供することを禁止しています。

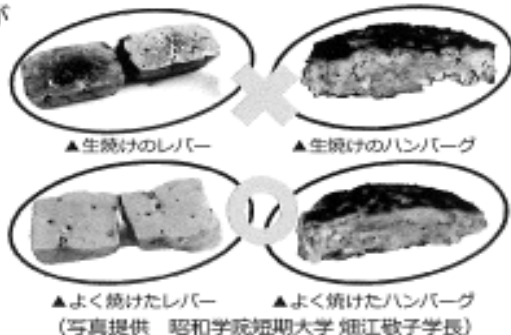
## 豚肉や豚レバーを 生で食べないで！

豚肉や豚レバーを生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあり、重篤な肝障害を起こす可能性もあります。

また、サルモネラ属菌やカンピロバクター・ジェジュニ/コリなどの細菌による食中毒のリスクや寄生虫の感染事例もあります。

### 調理するときは、しっかり加熱して！

- ◇生肉や内臓（レバーなど）は中心部の赤味がなくなるまで加熱しなければ食中毒の原因となる病原体は死滅しません。（写真上段）
- ◇ハンバーグ・つくねなど、挽肉料理は、中心部まで十分に火が通り、肉汁が透明になって中心部の色が変わるまで加熱すれば食中毒の原因となる病原体は死滅します。（写真下段）
- ◇飲食店やバーベキューなどで、自分で肉を焼きながら食べる場合も、十分に加熱しないと危険です。



▲生焼けのレバー

▲生焼けのハンバーグ

▲よく焼けたレバー

▲よく焼けたハンバーグ

（写真提供 昭和学院短期大学 畑江敬子学長）

### 調理するときは気をつけて！

- ◇生肉・内臓が触れたところには菌が付く可能性があります。
- ◇専用のトングや箸、皿を使い、焼き上がった肉や野菜など直接口に入れるものに触れないよう気をつけましょう。
- ◇生肉に触ったら、よく手を洗いましょう。
- ◇生肉に触れた包丁や、まな板などもよく洗いましょう。

### イノシシやシカなどの野生鳥獣の肉・内臓も生で食べないで！

イノシシやシカなどの肉や内臓を生で食べた方がE型肝炎ウイルスに感染し、死亡した事例や重篤な症状を示した事例が報告されています。

野生鳥獣はどのような病原体を保有しているかわからないことから、地域によらず、生で食べるのは危険です。

詳しくは、厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」をご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

厚生労働省

肉の食中毒 厚生労働省 検索

裏面に続く

## 今回決定された規格基準の概要

- 1 豚の食肉や内臓を販売する場合には、豚の食肉を中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を提供しなければならない。
- 2 販売者は、直接消費者に販売することを目的に、豚の食肉や内臓を使用して食品を製造、加工、調理する場合は、中心部を63℃で30分間以上の加熱又は同等以上の殺菌効果の加熱殺菌(\*)が必要である。(\*)：一般に75℃、1分間でも同等とされています。

## 第56回公益社団法人日本食品衛生協会九州ブロック大会が 盛大に開催されました。

6月12日(金)、福岡市民会館で天候にも恵まれ、九州各支部から1400名を超える参加者の下、盛大に開催されました。

主催者あいさつに続き「平成27年度厚生労働省医薬食品局医薬安全部長表彰」の表彰があり、福岡県食品衛生協会からは

重松 国昭 様(京築支所)及び遠藤 正洋 様(嘉穂・鞍手支所)が受賞されました。

また「日本食品衛生協会九州ブロック連絡協議会会長感謝状」が、中野 善明 様(前福岡県食品衛生協会会長)に贈呈されました。

「食品営業賠償共済」40周年特別表彰として、平山 加奈子 様(筑紫支所)及び重松 国昭 様(京築支所)が受賞されました。

おめでとうございます。

続いて、宮崎県支部及び鹿児島県支部代表の食品衛生指導員体験発表があり、終わりに次の大会スローガンが採択され無事に終了しました。

- ★ あなたの手洗いはそれで大丈夫?
- ★ 拵げようプロの衛生管理 繋げよう食の安心・安全
- ★ 手洗いマイスターを増やして 食中毒事故を減らそう!
- ★ 「あんしんフード君」でみんな安心!

来年は5月13日(金)宮崎県シーガイアで開催される予定です。

## 平成27年度公益社団法人福岡県食品衛生協会定時社員総会が開催されました

日 時 平成27年6月25日(木) 13時30分から

場 所 ホテルレガロ福岡

審議事項

- 第1号議案 平成26年度事業報告について
- 第2号議案 平成26年度収支決算報告について

報告事項

- ・平成27年度事業計画について
- ・平成27年度会費の納入額について
- ・平成27年度正味財産増減予算書について
- ・平成27年度借入金の最高限度額について

上記事項について代議員による慎重審議の結果、賛成多数で承認されました。



様々なリスクに備えるために食協会員の強い味方!!  
あんしんフード君(総合食品賠償共済)への加入をおすすめします