

# 健康 環境 サイエンス

## 生食にはご用心！

これから夏本番です。暑い時季には冷たく口当たりのよい生ものが美味しく感じられます。“生食できる”イコール“新鮮なもの”というイメージは良いとしても、“生”はウイルス、細菌、寄生虫など微生物にとっても“生”であって、適切に取り扱わないと微生物学的に安全な食品とは言えません。厚生労働省は、平成 23 年 10 月に生食用食肉(ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキなど)について食品衛生法に基づく微生物学的な成分規格とともに新たな加工基準を設けました。また、平成 24 年 7 月には食品事業者に対して、牛の肝臓(レバー)を生食用として販売・提供することを禁止し、消費者には牛レバーの生食をしないよう呼びかけています。

生食により食中毒を発症するリスクの高い食品とそれらの食品に含まれる病原体およびその症状について代表的なものを表にまとめました。



表 生食により食中毒を発症するリスクの高い食品と原因となる病原体名およびその症状

食品名	病原体名	食中毒の症状
生卵	サルモネラ(細菌)	腹痛、下痢、発熱
生鮮魚介類	腸炎ヒブリオ(細菌)	腹痛、下痢、発熱
ヒラメ刺身*	クドア・セブテンブククタータ(寄生虫)	嘔吐、下痢
サバ(しめサバ含む)	アニサキス(寄生虫)	腹痛、嘔吐、じんましん
二枚貝(生カキ)	ノロウイルス(ウイルス)	腹痛、下痢、嘔気、嘔吐
牛生レバー	腸管出血性大腸菌(細菌)、カンピロバクター(細菌)	腹痛、発熱、下痢、血便、HUS**
生食用食肉*	腸管出血性大腸菌(細菌)、サルモネラ(細菌)	腹痛、下痢、血便、HUS**
鶏の刺身	カンピロバクター(細菌)、サルモネラ(細菌)	腹痛、下痢、血便
馬刺し*	ザルコシスティス・フェアリー(寄生虫)	下痢、嘔吐

\* 2面、3面に解説記事

HUS\*\* : 溶血性尿毒症症候群



寄生虫による食中毒については平成 23 年 3 月号に詳しく記載されています。

こちらも参考にして下さい。

[http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/cmsfiles/contents/0000088/88456/108\(1103\)-23.pdf](http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/cmsfiles/contents/0000088/88456/108(1103)-23.pdf)