やまぐち食の安心・安全情報

第４７号（令和４年９月）

【発行】　やまぐち食の安心･安全推進協議会
（事務局）山口県環境生活部生活衛生課
753-8501　山口市滝町１－１
TEL：083-933-2974/FAX：083-933-3079
E-mail：a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

©山口県

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による「食中毒」が毎年発生しています！

お肉やレバーはよく焼いて食べるようにしましょう

家畜（牛、豚、鶏など）や野生鳥獣（イノシシ、鹿など）のお肉や内臓には、食中毒の原因となる細菌（特に、**腸管出血性大腸菌**、**サルモネラ**、**カンピロバクター**など）が付着しています

また、豚、猪、鹿の中には、**E 型肝炎ウイルス**などの人の健康に悪影響を与えるウイルスや寄生虫に感染しているものがいることがわかっています

このため、新鮮かどうかに関わらず、お肉や内臓を生で食べないようにしましょう

＜肉の種類と、代表的な細菌やウイルス等＞

肉　の　種　類	主 な 病 原 体
牛肉、牛レバー	腸管出血性大腸菌 O157、カンピロバクター等
豚肉、豚レバーなどの内臓	E 型肝炎ウイルス、有鉤条虫（寄生虫）等
鶏肉、鶏レバー	カンピロバクター、サルモネラ等
野生動物の肉（シカ、イノシシ、クマ等）	E 型肝炎ウイルス、旋毛虫、住肉胞子虫

予防のため３つのポイント

① 購入した後

- 細菌が増えないよう、きちんと**冷蔵庫に保存**しましょう（10℃以下）
- ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫内で肉汁などが他の食品につかないようにしましょう

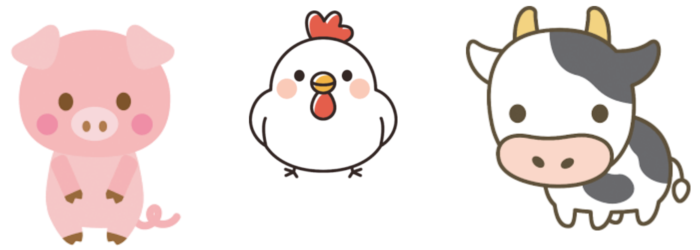
② 調理のとき

- 調理の前や生肉を触った後は、石けんで**手を洗い**ましょう
- 調理器具は、食肉用と野菜用で**使い分け**ましょう
- 使ったまな板や包丁などはすぐに洗剤で洗い、熱湯などで消毒しましょう

③ 食べるとき

- 焼肉やバーベキューをするときは、生肉と野菜などを別々にし、**生肉用の取り箸**や**トング**を用意しましょう
- 食肉を生や半生の状態で食べることは避け、**しっかり加熱**して食べましょう
（中心温度 75℃以上で１分間以上）

よく焼いて食べてね！



毒キノコによる食中毒にも要注意！

例年、秋（９月～11 月頃）を中心に、全国で毒キノコの誤食を原因とする食中毒が発生しています
キノコによる食中毒の発生場所はほとんどが家庭であり、食用キノコと外見がよく似た毒キノコを間違って食べてしまうことが主な原因です
毒キノコによる食中毒を起こさないように、次の４原則を必ず守りましょう

毒キノコによる食中毒を防ぐための4原則

食用のキノコだと**確実に判断できないキノコ**は絶対に…

採らない！

食べない！

売らない！

人にあげない！

被害報告が特に多い2種類

ツ キ ヨ タ ケ

中毒症状

- 食後 30 分～１時間程で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒を起こす
- 幻覚けいれんを伴う場合もあるが、翌日から 10 日程度で回復する

間違えやすい食用キノコ

- ヒラタケ
- ムキタケ
- シイタケ

（厚生労働省「毒キノコに要注意！：ツキヨタケ」を加工して作成）

クサウラベニタケ

中毒症状

- 食後 20 分～１時間程で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒を起こす
- 唾液の分泌、瞳孔の収縮、発汗などの症状も現れる

間違えやすい食用キノコ

- ウラベニホテイシメジ
- ホンシメジ
- ハタケシメジ

（厚生労働省「毒キノコに要注意！：クサウラベニタケ」を加工して作成）

「やまぐち食の安心・安全情報誌」が web で読めます！

（バックナンバーもこちらから）