
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.42 2016/12/26

1 クマ肉による旋毛虫（トリヒナ）食中毒事案について

12月23日、厚生労働省は医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。これは、茨城県内の飲食店において、加熱不十分な「熊肉のロースト」を喫食した利用客及び営業者 27名のうち、15名が喫食後 5日～20日で発疹、発熱、倦怠感等の症状を呈する旋毛虫（トリヒナ）食中毒が発生したことから、下記について、関係事業者及び消費者に対し注意喚起を行うとともに、必要に応じ、農林部局等関係部局とも連携し、関係事業者への監視指導を行うようお願いするというものである。

- (1) 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏 75度で1分以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。
- (2) 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管すること

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000147007.pdf>