

食肉の処理及び 日本の食文化について

第12回メディアとの情報交換会
平成23年6月20日(月)

スターゼンインターナショナル(株)
代表取締役社長 多賀谷 保治

1

牛肉のユッケ



2

腸管出血性大腸菌食中毒のまとめ

<特徴> 動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染します。
少量でも発病することがあります。加熱や消毒処理には弱い

<過去の原因食品>

日本: 井戸水、牛肉、牛レバー刺し、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、貝割れ大根、キャベツ、メロン、白菜漬け、日本そば、シーフードソースなど。

海外: ハンバーガー、ローストビーフ、ミートパイ、アルファルファ、レタス、ハウレンソウ、アップルジュースなど。

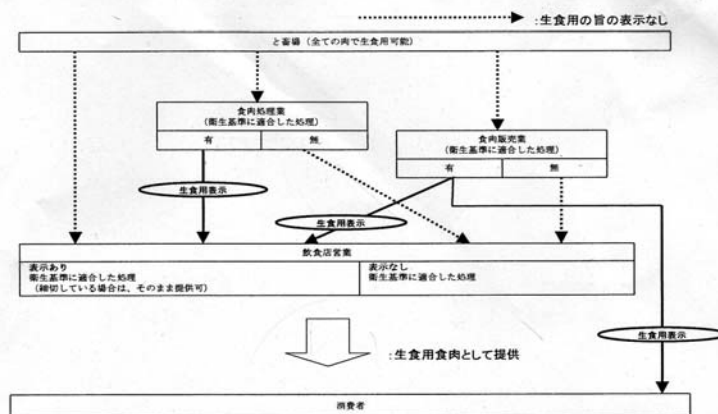
<症状> 感染後1~10日間の潜伏期間。初期感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便。発熱は少ない。重症では溶血性尿毒症性症候群を併発し、意識障害に至ることもあります。

<対策> 食肉は中心部までよく加熱する(75℃、1分以上)。野菜類はよく洗浄。と畜場の衛生管理、食肉店での二次汚染対策を十分に行う。低温保存の徹底。

<食品安全委員会事務局資料>

3

生食用食肉の流通フロー図(牛肉、馬肉)



4

ト畜解体処理上の注意事項

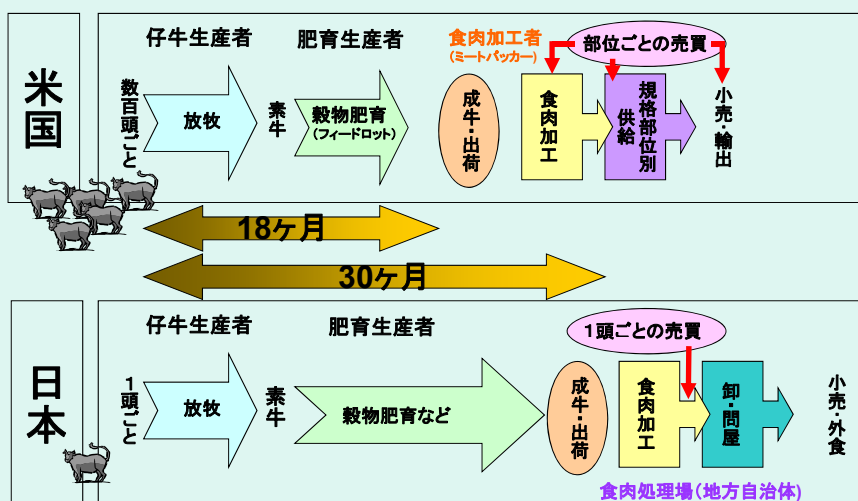
腸管出血性大腸菌は動物の腸管内に生息

1. ト畜時に食道口と肛門を縛る
2. 腸管を傷つけないようにト畜
3. 牛皮を枝肉に付けない
4. 枝肉の流水での洗浄
5. ト畜に使用したナイフ等の器具の洗浄

以上から腸管出血性大腸菌を出来る限り枝肉等に付着させない。

5

日米の牛肉の生産過程の違い



6

枝肉の洗浄は3回(蒸気、酸、高圧シャワー)



有機酸洗浄



8

スチームパステライゼーション



9

アメリカパッカーの規模

大手パッカーの処理規模

→1日・4000頭以上屠殺する工場を数箇所
所有、全米で10ヶ所以上

- 米国全体の屠殺頭数→**120.000頭**／1日
- 日本全体の屠殺頭数→ **4.000頭**～**5.000頭**／1日
- 日本最大の東京市場屠殺頭数→**350頭**前後／1日

10

生食を好む日本人

＜魚介類の刺身、生野菜サラダ、肉の刺身など生食を好む＞

生食の危険性

- ・魚介類 --- ノロウイルス、腸炎ビブリオ等
- ・生野菜 --- 腸管出血性大腸菌等
- ・食肉 --- 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等

11

SEAFOOD EATERの日本人

- ・日本ではハンバーグから軟骨、獣毛が見つかり大きな苦情となる。
米国では軟骨、獣毛は異物では無い。
- ・日本ではフィレオフィッシュから小骨があっても苦情とはならず。
米国ではフィレオフィッシュから小骨が見つかり裁判。

食文化の違いにより食の安全感覚、規制が違う。

12

肉の生食のみの規制は？

- 豊かな日本食文化---生食を好む日本人
魚介類についての知識は豊富
フグ毒、しめ鯖、生カキ、他
肉に対する知識の欠如
生肉を食べたい者の権利は？
- **生肉を提供する者の責任 →**
生肉を食べる者の責任