

話題提供

～と畜及び食鳥処理から考える
食中毒予防について～

大阪府健康医療部食の安全推進課
食品安全グループ

保健所で食中毒の調査をした経験

2

- カンピロバクター食中毒は、疑い事例を含めると、統計上の件数より非常に多い印象を受ける。
- 若い年代（10代～20代）に多い。
- 調査をした患者は、何気なく鶏肉の生メニューを食べていることが多かった（飲食店で提供されるメニューは大丈夫だと思っていた）。

啓発の内容を考える

- 理解度を上げる工夫がいる
- 「食べる」ことの根っこの理解
- 生産から消費まで一連の流れの理解

獣医師の立場から 感じること、話すべきと思う事

- 肉は工業製品ではない。
- 肉となる牛・豚・鶏などの色々な動物の生物学的、解剖学的、微生物学的な見解。
- 「食べること」そのものに焦点を当てて、と畜・食鳥処理について、話題提供します。

「食べる」とは??

【問いかけ】

皆さまが海に遊びに行った時、
砂浜に落ちて死んでいる魚を
食べるでしょうか??

⇒なぜ食べないのでしょうか?

腐っているから? 虫が湧いているから?

美味しくないから? お腹を壊すから?

なぜ食べないのか？ (1つの考え方)

「なぜ死んだのか」が分からない。

その魚は病気で死んだ？ それとも毒？

それとも事故？ それとも寿命？

漁や養殖

「食べる」ために、
生きている（健康な）魚を獲る必要がある。
（死因がハッキリしている）

⇔安定的な供給体制があるから、安全性の観点から死んだ魚や動物を食べないという選択肢を取ることができる、と考えることもできるかもしれない。

漁で獲った魚はどうする？

9

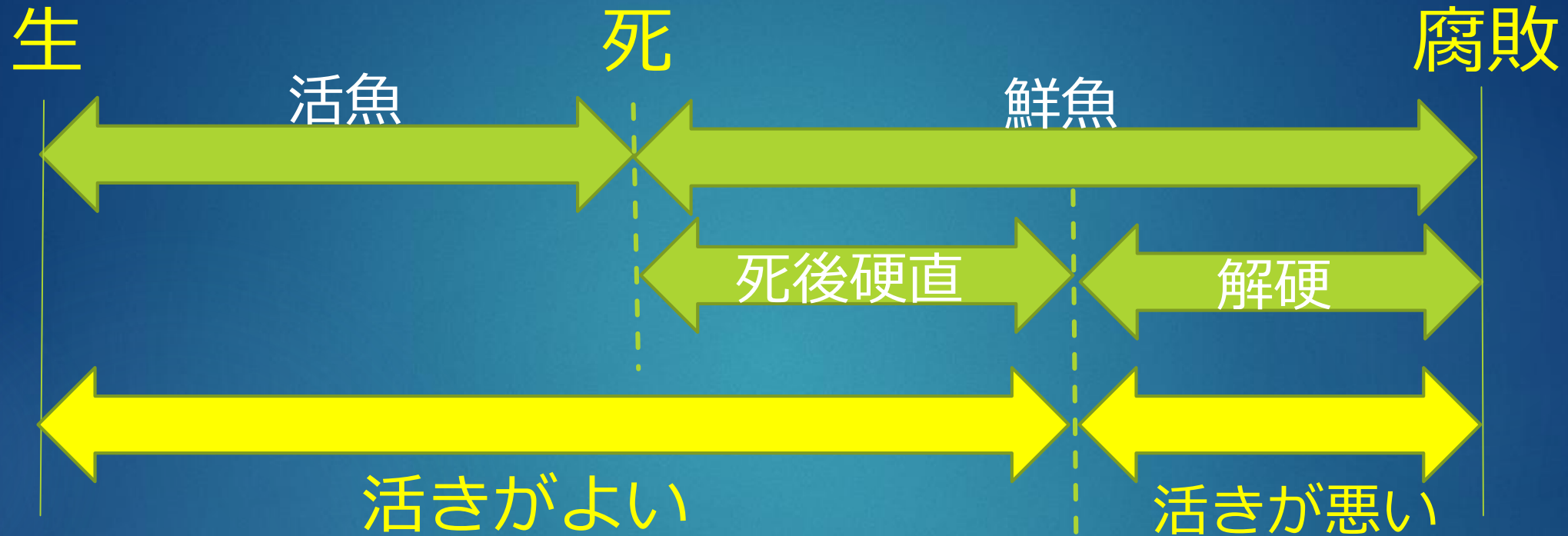
⇒生きたまま水槽に入れて消費地まで運ぶ。

⇒生きた魚を締めて、新鮮な食べ物として消費地まで運ぶ。

- ・氷締め（小型の魚）
- ・活け締め（中型以上）

⇒内臓を取ったり、血を抜いたりする。

「活き」がよいとは？



魚を活け締めするのは、苦悶死による体温上昇を抑え、不動化、血抜きをして素早く体温を下げ、死後硬直を遅らせるため。死んだ生き物は血が抜けない（商品価値がなくなる）。

⇒安全に、美味しく食べるための知恵

牛や鶏はどうでしょうか？

魚との体の違いは何でしょうか？

牛：足がある。
大きい。
毛がある。

鶏：足がある。
羽がある。



- ・走って逃げる
- ・糞の量が多い
- ・大変
- ・汚れを落とすにくい
- ・羽を取らないといけない

我々が生きている環境

12

- 菌がいますが、人間の目には見えません。

ヒトの腸内：1000種類、100兆個

便1gに10～100億個

- 色々な菌がいる中で、人を病気にさせる菌が牛や鶏の腸にいる。牛や鶏は、その菌がいても元気。

⇒ カンピロバクター菌、腸管出血性大腸菌（O157等）

【牛】 どうやってお肉になる？

13

①生きている牛が、健康か検査する。（生体検査）



②牛をスタニング（失神）させる。



③上から吊って放血する。



④皮をとって、内臓を抜く。（内臓検査）



⑤洗浄、枝肉になる。（枝肉検査）（精密検査）



脱骨後、分割、筋
を取り細切し、販
売形態になる。

【鶏】 どうやってお肉になる？

14

①生きている鶏が健康か、確認する。（生体検査）



②鶏をレーンに掛け、放血する。



③約60°Cの湯に漬け、羽を抜きやすくする。



④脱羽（だつう）する。冷却する。（脱羽後検査）



⑤内臓を抜く。（内臓摘出後検査）



分割、解体して
販売形態になる。

ここまでの流れの中で、

15

洗浄や消毒など、いかに清潔にしても、お肉に全く1つも菌を付けないことができるでしょうか？

➡ 非常に難しい

ここまでの流れの中で、

16

流れの中でしっかり熱をかけて菌をやっつける行為はあるでしょうか？

⇔しっかり熱をかけると、生肉としては届かない。

ここまでの流れの中で、

お肉を薬や消毒液に漬けること
で、菌をすべてやっつけること
はできるでしょうか？

➡ 非常に難しい

皆さんに届く生のお肉は、
無菌ではない。

(それが生き物を食べるということ。)

その菌の中に食中毒菌がいる場合がある。

安全に食べる⇔食べ物を大事にする

お肉はどうやって手元に届く？

19

農場

と畜場（牛）
食鳥処理場（鶏）
※加熱用として出荷

スーパー、お肉屋さん、
飲食店、給食など

どこで生のお肉を食べても、食中毒の危険があります！！

※スーパーの鶏肉の約75%から
カンピロバクター菌が検出

～ギラン・バレー症候群～

- 2019年2月朝日新聞記事
 - ・半年でベッドからようやく車椅子に
 - ・1年で片手をついてキッチンに立てるようになった。
 - ・お箸を自信を持って使えるようになったのは5年経ってから。

腸管出血性大腸菌

■ 2011年4月

焼肉店で牛の肉を生で食べて発生した食中毒で、5名の方が亡くなりました。

また、後遺症として腎臓障害を起こすことがあります。

食中毒を予防する

- ・加熱していたら防げた命がある。
- ・知っていたら、食べさせなかったかも・・・。
- ・後悔が一生残る。

食中毒の予防 = 子ども達の人生を変え
かねない危害から守る

お伝えしたい大事なこと

肉は生で食べない。
よく焼いたお肉を
食べましょう！！

今回は時間の関係で食中毒予防のみに焦点を当てていますが、

- 命
- 食べ物への感謝
- 働いている方や料理をしている方への感謝

に繋がるテーマです。