

安全・安心な食品のために

食肉には、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌(O-157やO-111)などの食中毒菌が付着していることがあり、それらを生あるいは、加熱調理が不十分なまま食べて、食中毒となる事例が増えています



当会では、生食用食肉の細菌検査を実施しております。 ※検査必要量は100g以上です

「生食用食肉の衛生基準」・・・糞便系大腸菌群^{※1} 及びサルモネラ属菌が陰性^{※2} であること

※1・・・糞便系大腸菌群とは食品衛生法に基づく規格基準の大腸菌(E.coli)と同じものをいいます。

※2・・・陰性とは、検出されないことを意味します。

検査料金 7,035円

結果の報告 5～8日で郵送します



○ その他食肉が原因となる主な食中毒

種類	主な症状	主な原因
カンピロバクター	発熱(37～40℃)、頭痛、腹痛、下痢、吐き気など ※食べてから発症までの時間 (平均潜伏時間) 2～3日	とり刺し、とりわさ、牛レバー刺し、飲料水(井戸水、湧水)、取扱い不良によるサラダや加熱済調理品等の二次汚染。
腸管出血性大腸菌 (O-157、O-111など)	激しい腹痛、下痢(血便を伴う場合あり)、ペロ毒素を産生し溶血性尿毒症症候群(HUS)で死亡する場合もある。	食肉の加熱不足、取扱い不良によるサラダや加熱済調理品等の二次汚染。
サルモネラ属菌	発熱(37～40℃)、頭痛、腹痛、下痢、吐き気など ※食べてから発症までの時間 (平均潜伏時間) 6～48時間	調理時の加熱不足、生肉の低温管理不足など また生肉調理後の器具、手指による二次汚染。

↑↑ 当会ではこれら以外の細菌検査も実施しております。お問い合わせください。 ↑↑

厚生労働省登録検査機関

財団法人福島県保健衛生協会



〒960-8550

福島市方木田字水戸内19-6

TEL:024-546-0561

FAX:024-546-0400

URL: <http://www.fhk.or.jp>