

令和 6 年度 収集情報

| 項 目 | 内 容 |
|------|---|
| テーマ | 羊肉の食中毒リスクについて |
| 要旨 | <p>近年、これまであまり馴染みのなかった食肉が市場流通するようになった。なかでも羊肉は、かつては特定の地域を中心に流通していたが、現在は全国展開するファミリーレストランで羊肉を使用したメニューが提供されたり、スーパーの食肉売り場の一角でラム肉等が販売されるようになった。</p> <p>健康安全研究センターが令和 5 年に実施した市場流通する羊肉の検査では、36 検体中 30 検体で、住肉胞子虫が陽性であった（住肉胞子虫の生死及びヒトに食中毒を起こす種類の寄生虫かは不明）。</p> <p>食中毒起因菌の検査を実施したところ、1 検体からウエルシュ菌、3 検体からリステリア・モノサイトゲネス、1 検体から腸管出血性大腸菌（VT1、VT2 陽性）を検出した⁽¹⁾。</p> <p>羊肉については、寄生虫のリスクについて指摘されており、⁽²⁾⁽³⁾ 海外では、羊肉がカンピロバクター食中毒の原因の 1 つであると推定される知見がある⁽⁴⁾。しかし、都内においては、これまでに羊肉が原因と推定された食中毒の発生はなく、食中毒のリスクを下げる調理方法等の詳細な知見についてのデータは非常に少ない。</p> |
| 添付資料 | <ol style="list-style-type: none"> 1 令和 6 年度食品衛生関係事業報告（抄）…委員限り 2 内閣府食品安全委員会 トリヒナの概要 3 内閣府食品安全委員会 トキソプラズマの概要 4 Alison J Cody etc. : A systematic review of source attribution of human campylobacteriosis using multilocus sequence typing, Euro Surveill.24(43) (2019) |