食品微生物科学協会主催 食の安全安心セミナー 神戸市産業振興センター (2022年11月4日)



食肉の生食に潜むリスクについて

大阪公立大学大学院 獣医学研究科 感染症制御学領域 獣医国際防疫学教室

山崎 伸二

亲厅

中毒症状を発症し、 肉酒家えびす」でユッケを食べた100人近くの客が食北陸と神奈川で20店舗を展開する焼き肉チェーン「焼 背景には何があるのか。 長したチェーンが、その人気商品で招いた集団食中毒の 4人が死亡した。安さを売りに急成

·面参照

卸元「社長不在」

7

ス」の本社(金沢市)や食 宅捜索に乗り出した。 肉卸業者など関係先への家 する「フーズ・フォーラ 捜査本部は6日午後3時、 「焼肉酒家えびす」を運営 富山・福井両県警の合同

市入江2丁目のビル1階の フーズ社本社がある金沢

紙が張り出され 員約10人が捜索 板橋区の食肉卸業 えて入った。 オフィスには、 していません」と た。ドアには「社 屋商店」の事務的 ていた肉を納入し 人が続々と段ボー フーズ社がユッ 坤

「価格破壊を起こすん

返品可能 対象品 ただいま販売を合わせております。 P

経営者は、 地の富山県高岡市に1号店 た石川県の焼き肉チェーン 語ったのを覚えている。 創業は1997年。 勘坂社長がこう

弘社長は40代。交流があっ するフーズ・フォーラス社 「焼肉酒家えびす」を経営 (本社・金沢市) の勘坂康 集団食中毒を起こした

際には、 掲げた。 た。 なるレストランチェーンを 東証一部上場」「20年度ま ページに記した。 実現しませんか」とホ でに300店舗」と目標を 強気の姿勢は随所に表れ 「2017年度までに 従業員を募集する 「日本一の伝説と

若手の有望な経営者」 「バイタリティー のある حے

した背景にもな

がオープンした。この経営 かった。 など、そのコスト意識は高 者を募るコーナーを設ける ホームページに肉の納入業 ていたが、安く仕入れた肉 者によると、当初は苦戦し 00円えびす」がヒット を1皿100円で売る「1 急成長を遂げた。 店の 分かれる。 16 勘坂社長への周囲 ければいいという にかく価格一点 円余りで、5年前 間信用調査会社 腕で店舗数は北

デフレが続く大

入れが、食中毒 毒を発症。多店舗 者4人を含む計 店の看板商品だ 80円の低い価値 くに達した。 ストダウンを狙 回少なくとも6十 なかでもユット

0

社長=5日、金沢市入江2丁目、生田大介撮影の記者団の前で、食中毒の被害者に対して謝罪する勘坂康弘の「えびす」のホームページに掲載されていたユッケの画像 るのか。

享月

食事後2~4日目に症状が 今回の食中毒に特徴はあ 死亡した4人は、 もするが、

立大教授(細菌 くなるまでの時間

門家「菌多量

平成23年5月6日 朝 新聞 朝刊 日

昨年進出した

で4の計20店舗

10年3月期の売

2. 畜産食品に潜む食中毒のリスク

牛から



腸管出血性大腸菌サルモネラカンピロバクターウェルシュ菌リステリア黄色ブドウ球菌など



生さがり



生レバー



生センマイ

鶏から





サルモネラ カンピロバクター リステリア ウェルシュ菌 黄色ブドウ球菌など

