

生食用食肉等に対する監視指導について

1 生食用食肉に係る対応

【国の動き】

- ・平成23年4月27日、富山県等において食肉の生食による腸管出血性大腸菌0-111の大規模食中毒が発生(死者4名) [②-1]
- ・5月5日、厚生労働省が都道府県に対して、5月末日までに生食用食肉を取り扱う施設への緊急監視を要請 [②-2]
(平成10年に策定された生食用食肉等の衛生基準 ([②-3] の適合状況の確認)
- ・5月10日、厚生労働省が生食用食肉を取り扱う施設での店舗内表示、業者間取引の際の文書による生食用加工の確認について指導を要請 [②-4]
- ・6月15日、消費者庁が生食用食肉表示基準への適合確認を要請 [②-5]

【府の動き】

従来から営業者に対して鶏刺しを含め、生食用食肉の提供を控えるよう指導。府において生食用食肉が原因の腸管出血性大腸菌による食中毒事例なし。

- ・5月6日～31日、5月5日付け通知を受けて府内の生食用食肉を取り扱う795施設を対象として緊急監視を実施。52施設で生食用食肉の取扱を確認。
- ・5月9日、府食品衛生協会や食肉生活衛生同業組合など業界団体に対して、改めて衛生基準の遵守を指導

【緊急監視の結果】(5月31日現在)

	生食用食肉を取り扱っている施設				衛生基準通知に適合していない施設			
	飲食店 営業	食肉 処理業	食肉 販売業	合計	飲食店 営業	食肉 処理業	食肉 販売業	合計
全国合計	14,708	674	4,474	19,856	7,622	236	1,593	9,451
京都府	36	1	15	52	27	1	15	43

不適合の施設の全てで大腸菌群などの自主検査が未実施。約25%の施設で包丁、まな板などトリミング用器具類の専用化が未実施。

衛生基準不適合施設については引き続き提供の自粛を指導。

- ・6月1日～9月30日、食中毒予防推進強化期間(例年7～9月)を1ヶ月早め、緊急監視時に衛生基準不適合であった施設や新規に食肉を扱う施設について重点的に監視指導。

食中毒防止啓発パレード、新聞、テレビ、ラジオ、ホームページ、保健所広報誌、講習会等を利用して食肉の生食防止を啓発〔②-6〕

消費者への啓発用チラシ2万枚作成〔②-7〕

- ・7月19日、生食用食肉取扱施設574施設に対して、衛生基準の遵守と牛生レバーの提供自粛について通知

※ 国は平成23年10月1日に生食用食肉の衛生基準を食品衛生法上の規格基準(罰則付き)として制定予定。

2 牛生レバーに係る対応

【国の動き】

- ・7月6日、厚生労働省が生食用牛レバーについては平成10年の衛生基準を満たす場合でも、生食提供を自粛するよう指導を要請〔②-8〕

【府の動き】

従来から営業者に対して、生食用牛レバー取扱いの自粛を指導。本年の食中毒予防推進強化期間においても、引き続き自粛を指導。

- ・7月7日に、7月6日の通知を受けて府食品衛生協会や食肉生活衛生同業組合など業界団体に対して、当面の間、牛レバーを生食用として提供しない旨の指導、周知を依頼。