

生食用食肉等の取扱いについて

平成24年6月5日
京都府健康福祉部生活衛生課

1 生食用食肉

国の動き

- ・ H23. 4 飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒が富山県等で発生
- ・ H23. 10. 1 生食用食肉の規格基準の施行

府の動き

- ・ H23. 5 ～ 緊急調査実施。食中毒予防推進強化期間の前倒し (H23. 6. 1～9. 30)
- ・ H23. 9 ～ 規格基準制定に併せて、規格基準の周知、監視指導の継続実施
- ・ H24. 4. 1 食品衛生法施行細則 (京都府規則) の改正、施行
 - ① 営業施設基準の追加
 - ② 生食用食肉取扱業者の届出、届出済証の店舗内掲示
 - ③ 生食用食肉取扱に係る情報提供 (店舗内掲示の文字の大きさを規定)
- ・ H24. 4 ～ 生食用食肉取扱業者の立入検査

2 牛レバー

国の動き

- ・ H10. 9. 11 厚生労働省通知「生食用食肉の衛生基準」
- ・ H23. 7. 6、H23. 12. 20 厚生労働省通知「新たな措置を講ずるまでは、生食用牛レバーを提供しないこと」
- ・ H24. 3. 30 薬事・食品衛生審議会「食中毒の危険性が高まる夏頃までに、牛肝臓の生食を禁止する方向で手続きを進めることが必要」
- ・ H24. 4. 9 厚生労働省、食品安全委員会に牛肝臓の規格基準の設定について諮問
- ・ H24. 4. 12 食品安全委員会の回答「規格基準の設定については、人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当」
- ・ H24. 4. 19～5. 18 厚生労働省、パブリックコメント実施

府の動き

- ・ 従来から生食用牛レバーの提供の自粛を指導、レバーも含め肉の生食防止を啓発
- ・ 規格基準制定に向けて、事前に監視指導及び啓発を実施

「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部改正
（牛肝臓の規格基準の設定）」に関する御意見の募集について

平成24年4月19日
厚生労働省医薬食品局
食品安全部基準審査課

この度、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部を改正し、牛肝臓の規格基準の設定を行うことを予定しております。

つきましては、別紙の改正案の概要について、下記のとおり、広く国民の皆様から御意見を募集いたします。

なお、今後、本案については、提出していただいた御意見を考慮した上で決定することとさせていただきます。

記

1 意見の提出方法

御意見をまとめ、以下に掲げるいずれかの方法で提出してください。

(1) 電子政府の総合窓口（e-Gov）の意見提出フォームを使用する場合

「パブリックコメント：意見募集中案件詳細」画面の意見提出フォームへのボタンをクリックし、「パブリックコメント：意見提出フォーム」より提出を行ってください。

(2) 郵送の場合

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係あて

* 封筒に「牛肝臓の規格基準の設定について」と朱書きしてください。

(3) FAXの場合

FAX：03-3501-4868

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係あて

* 表題に「牛肝臓の規格基準の設定について」と明記してください。

2 意見の提出上の注意

提出される御意見は日本語に限ります。また、個人は住所・氏名・職業を、法人は法人名・所在地を記載してください。提出させていただいた御意見については、氏名、住所その他の連絡先を除き公表させていただくことがありますので、あらかじめ御了承願います。

なお、御意見に対して個別の回答は致しかねますので、その旨御了承願います。

3 意見提出の締切日

平成24年5月18日（金）（必着）

食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部を改正する件（牛肝臓の規格基準の設定）について（概要）

1. 改正の趣旨

厚生労働大臣は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条の規定により、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、食品又は添加物の基準又は規格を定めることができ、基準又は規格が定められた食品又は添加物については、その基準又は規格に合わなければ販売等を行ってはならないとされているところ、この規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準告示」という。）において、食品、添加物等の規格基準が定められている。

今般、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会の意見を踏まえ、牛肝臓の規格基準の設定について規格基準告示の改正を行う。

2. 改正の内容

別紙のとおり牛肝臓の規格基準を設定する。

3. 根拠法令

食品衛生法第11条第1項

4. 公布日等

公布日：平成24年6月下旬（予定）

施行日：平成24年7月1日（予定）

(別紙)

牛肝臓

牛の肝臓を使用して食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程において、63° で30分間以上加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。ただし、一般消費者が加熱して飲食に供することを目的として販売する場合については、この限りでない。