

## 生食用食肉等に対する国及び府の対応状況

## 1 生食用食肉に係る対応

## 【国の動き】

- 平成10年9月11日 厚生労働省通知により生食用食肉等の衛生基準を策定
- 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0111の大規模食中毒が発生(死者5名)
- 5月 5日 厚生労働省通知により都道府県に対して、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
- 5月10日 厚生労働省通知により生食用食肉を取り扱う施設での適正な店舗内表示、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
- 6月15日 消費者庁通知により生食用食肉表示基準への適合確認について要請
- 9月12日 食品衛生法第11条第1項の規定に基づく、食品、添加物等の規格規準の一部改正(厚生労働省告示第331号)
- 9月22日 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準の一部改正(平成23年内閣府令第51号)
- 10月1日 生食用食肉(牛の食肉。内臓を除く。)の規格基準、表示基準の施行

## 【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施設を調査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
- 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  
併せて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、保健所広報誌などを利用して食肉の生食防止を啓発
- 6月17日 消費者への啓発用チラシ2万枚作成、食中毒パレードや学校への配布用として活用
- 7月19日 飲食店営業、食肉販売業を中心とした生食用食肉を取り扱う可能性がある施設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を通知
- 9月14日 食肉処理業、食肉販売業及び焼肉店等を中心とした生食用食肉を取り扱う可能性のある施設397に対して、規格基準及び生食用食肉取扱者認定講習会の実施について通知
- 9月30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、規格基準の遵守を周知
- 10月1日以降 新たな規格基準施行後も営業者に対して監視指導を継続実施。
- 10月17日 牛肉を取り扱う飲食店営業等に施設6,144に対して、規格基準の概要について通知

【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。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。

【10月1日以降の監視の結果】(12月28日現在)

	監視指導施設				生食用食肉を取り扱っている施設			
	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
京都府	156	7	73	236	0	0	0	0

現在、京都府(京都市を除く。)において、生食用食肉の取扱いを行っている施設はなし。

【生食用食肉取扱認定者講習会の実施状況】

既実施 5回(9/28、9/29、10/17、10/18、12/6) 受講者 延295名  
23年度の今後予定 2回(1/26、3/1)

2 牛生レバーに係る対応

【国の動き】

- 7月6日 厚生労働省通知により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
- 12月20日 薬事・食品衛生審議会において牛レバー内部からの腸管出血性大腸菌O157の検出が報告されたことから、厚生労働省通知により引き続き生食用牛レバーを提供しないよう指導を要請

【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 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
- 12月27日 12月20日の通知を受けて再度業界団体に対し、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

## 生食用食肉の規格基準設定に係る「食品衛生法施行細則」改正（案）

### 1 法体系（営業許可）

	食品衛生法	府条例 (食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例)	府規則 (食品衛生法施行細則)
衛生措置の基準	第50条 ② 都道府県は、営業の施設の内外の清潔 保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。	第2条 法第50条第2項に規定する公衆衛生上講じるべき措置の基準は、別表第1のとおりとする。 別表第1 23 1から22までに定めるもののほか、公衆衛生上必要な措置の基準として規則で定める事項	第5条 条例別表第1の23に規定する公衆衛生上必要な措置の基準として規則で定める事項は、別表第2のとおりとする。
営業の施設の基準	第51条 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。	第3条 法第51条に規定する公衆衛生上必要な施設の基準は、別表第2のとおりとする。 別表第2 7 1から6までに定めるもののほか、公衆衛生上必要な営業の施設の基準として規則で定める事項	第6条 条例別表第2の7に規定する公衆衛生上必要な営業の施設の基準として規則で定める事項は、別表第3のとおりとする。

### 2 改正項目

項目	ねらい
①追加 営業施設基準の追加	国の規格基準に準拠 ・規格基準に対応した施設・設備の徹底
②新規 生食用食肉取扱事業者の届出制	京都府独自の取組 ・生食用食肉取扱業者の把握→監視強化 ・生食用食肉取扱に必置となる「生食用食肉取扱認定者」の必置確認
③新規 生食用食肉取扱に係る情報提供	京都府独自の取組 ・消費者への安心・安全情報提供

### 3 改正のイメージ

- ①施設基準の追加（営業許可を得ている施設において生食用食肉を加工調理する場合）  
（案）府規則「別表第3 公衆衛生上必要な営業の施設の基準」に追加

#### 第2 業種別基準

##### 1 飲食店営業

##### (1) 一般施設

ア～ケ（略）

ケ 生食用食肉を加工又は調理する場合は、アからクまでに掲げるもののほか、次に掲げる施設又は設備を設けること。（以下、国が規格基準に示す設備、器具等を追加記載）

「11 食肉処理業」及び「12 食肉販売業」についても、同様に追加

##### ②生食用食肉事業者の届出

生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。））を取り扱う事業者は、保健所長あて届出を行い、届出済証の交付を受け、届出済証を営業所に掲示することとする。

##### ③生食用食肉取扱に係る情報提供

飲食店営業等における情報提供のあり方を整理

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第51号）に「容器包装されていない生食用食肉」は表示については、店舗内の見やすい箇所に下記事項を表示することと規定されていることから、その文字の大きさを規定

#### <表示事項>（内閣府令規定事項）

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

## 生食用食肉に係る規格及び基準

(平成23年9月12日厚生労働省告示)

食品衛生法第11条第1項の規定に基づく、食品、添加物等の規格基準の一部改正  
[平成23年9月12日 厚生労働省告示第321号]

### (1) 成分規格

1 生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下同じ)であって、生食用として販売するものに限る。以下同じ。)の成分規格

- (1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
- (2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。

### (2) 加工基準

2 生食用食肉の加工基準

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

- (1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊(食肉の単一の塊をいう。以下同じ。)が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。
- (2) 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに(病原微生物により汚染された場合は、その都度)、83℃以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
- (3) 加工は、一定の資格・知識を有する者又は都道府県知事等が生食用食肉取扱者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行う場合を除く。
- (4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面温度が10℃を超えることのないように行わなければならない。
- (5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。
- (6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。
- (7) (6)の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分まで60℃で2分間以上加熱する方法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を行った後、速やかに4℃以下に冷却しなければならない。
- (8) (7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存しなければならない。

### (3) 保存基準

3 生食用食肉の保存基準

- (1) 生食用食肉は、4℃以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものは、これを-15℃以下で保存しなければならない。
- (2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

### (4) 調理基準

4 生食用食肉の調理基準

- (1) 2の(1)~(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。
- (2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。
- (3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準の一部改正

[平成23年9月22日 平成23年内閣府令第51号]

### (5) 表示基準

- 容器包装された生食用食肉(既に表示義務化されている表示事項に追加)
  - ・生食用である旨
  - ・と畜場名及びと畜場の所在地の都道府県名(輸入品は原産国名)
  - ・加工施設名及び加工施設の所在地の都道府県名(輸入品は原産国名)
  - ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
  - ・子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
- 容器包装されていない生食用食肉(店舗の見やすい箇所に表示)
  - ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
  - ・子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

