

消食表第402号  
平成23年9月22日

各 

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 様

消費者庁長官

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の一部を改正する内閣府令について

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45号。以下「表示基準府令」という。）の一部が平成23年9月22日内閣府令第51号をもって改正され、平成23年10月1日から施行されることとなりました。

その概要は下記のとおりですので、適切に運用されるようお願いいたします。

また、当該改正の内容について、関係事業者等への周知方よろしく申し上げます。

## 記

### 1 改正の要旨

今般、牛の食肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌による集団食中毒が発生したことから、厚生労働省において食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第11条第1項の規定に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部が改正され、生食用食肉の規格基準が設定されたところである。

これに併せて表示基準府令の一部を改正し、生食用食肉の表示基準を設ける措置を講じるものである。

### 2 改正の内容

- （1）表示基準府令第1条第2項を改正し、容器包装に入れられた「牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用のもの」（以下「生食用食肉」という。）を販売する場合は、以下の事項を容器包装又は包装の見やすい場所に記載

することとしたこと。

- ① 生食用である旨
- ② とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称
- ③ 法第 11 条第 1 項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設（以下「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称
- ④ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ⑤ 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

(2) 表示基準府令第 1 条第 1 項に第 11 号の 2 として新たに「牛の食肉（内臓を除く。）であつて、生食用のもの（容器包装に入れられたものを除く。）」を追加し、これらを販売する場合は、新たに追加した表示基準府令第 1 条第 3 項の規定に基づき、以下の事項を店舗の見やすい箇所に表示することとしたこと。

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ② 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

### 3 施行期日

平成 23 年 10 月 1 日に施行する。

### 4 運用上の注意

(1) 表示基準の対象について

- ① 本表示基準の対象となる食品は、生食用食肉の規格基準の対象である食品と同じであり、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれること。
- ② 本表示基準は生食用食肉の規格基準の加工基準（7）に規定する加熱殺菌を行った後の生食用の食肉に表示義務がかかるものであること。

なお、仮に、同加工基準（7）に規定する「容器包装に入れ、密封」した状態の食肉を同加工基準（7）に規定する加熱殺菌を行うために別の事業者販売する場合にあつては、その販売時の食肉には本表示基準の表示義務はかからないが、当該食肉の容器包装に「(同加工基準（7）に規定する) 加熱殺菌を行う前の食肉である」旨が分かるように表示するよう指導

されたいこと。

(2) 生食用である旨の表示について

生食用である旨の表示は、「生食用」、「生のまま食べられます」等のように明確に生食用である旨について表示する必要がある、「ユッケ用」、「タルタルステーキ用」、「牛刺し用」、「牛タタキ用」等の表示を生食用である旨の表示とみなすことはできないこと。

(3) と畜場名、加工施設名等の表示について

- ① と畜場である旨を冠した当該と畜場の名称及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称の表示は、輸入品についても必要であること。
- ② と畜場の名称の表示については、と畜場番号や牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成 15 年法律第 72 号）に規定する個体識別番号の表示をもって代えることはできないこと。
- ③ 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設が複数存在する場合には、それぞれの加工施設を表示すること。その際、加工工程順に表示するよう指導されたいこと。また、加工施設の表示とは別に、食肉の最終加工を行った者については、従来どおり加工者の氏名（名称）等の表示が必要であること。
- ④ 加工施設の名称については、食中毒発生時に迅速に施設を特定することができるよう、営業者が営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は商号を記載するよう指導されたいこと。
- ⑤ 同一都道府県内に同一の名称のと畜場や加工施設が存在する場合には、と畜場や加工施設が特定できる程度に詳細に所在地を表示するよう指導されたいこと。

(4) 注意喚起表示について

- ① 今回、注意喚起に係る表示基準として、「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」及び「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」を設定した。

これは、食肉の生食については、その食中毒の発生頻度のみならず、腸管出血性大腸菌による食中毒が発生した際の健康への影響の重篤さにも鑑み、消費者に対して、広く、確実に注意喚起を行うという観点から設定したものである。

そのため、容器包装への表示のみならず、現在表示基準のない飲食店や対面販売店等（以下「飲食店等」という。）の店舗においてもその表示義務を課すこととしたものである。

なお、食品のリスクは一般的には以下のとおり定義されているが、本表示基準における「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」の表示については、食肉の生食により重篤な食中毒になるおそれがあることを消費者に認識していただくことが主旨であること。

(リスクの定義)

「食品中にハザード\*が存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率とその影響の程度）」と定義されている。（食品の安全性に関する用語集（第4版）食品安全委員会）

※ ハザード（危害要因）：人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。有害微生物等の生物学的要因、汚染物質や残留農薬等の化学的要因、食品が置かれる温度の状態等の物理的要因がある。

- ② 注意喚起に係る表示基準である「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」において、「子供」、「高齢者」、「その他食中毒に対する抵抗力の弱い者」については例示ではなく、これら全てを表示する必要があること。

#### (5) 飲食店等の店舗での表示について

- ① 飲食店等の店舗での注意喚起に係る表示（2（2）の①及び②）について、見やすい箇所への表示の方法としては、表示ボード、メニュー、テーブル立て等による表示が可能であること。
- ② 飲食店等の店舗において容器包装に入れずに生食用食肉を販売する場合には、と畜場や加工施設の名称等の表示については、本表示基準に基づく義務表示事項とはしていないが、消費者の求めに応じて情報提供できるよう、また、食中毒発生時等の遡り調査が迅速に行えるよう、当該生食用食肉に係ると畜場及び加工施設の名称等についての記録を適切に保管するよう指導されたいこと。

#### (6) 監視指導

本年10月1日以降には本表示基準が遵守されるよう、生食用食肉を取り扱っている全ての営業施設に対し、本表示基準の周知・指導を徹底されたい。

なお、生食用食肉の表示基準に係る監視指導の状況等について、本年12月末までに別途送付する様式に基づき報告すること。

#### (7) その他

- ① 生食用食肉の規格基準の調理基準において、「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。」とされていることから、凍結させてい

ない生食用食肉を小売店等において消費者に対して直接販売する場合には、消費者が速やかに消費するよう適切な消費期限を表示するよう指導されたいこと。

- ② 本表示基準の設定等に伴い、「生食用食肉の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号厚生省生活衛生局長通知）の別添「生食用食肉の衛生基準」の「4 生食用食肉の表示基準目標」の対象から牛の肝臓及び肉を削除すること。