

食品衛生法に基づく規格基準の制定

- 全国的に生食用食肉による食中毒が多発



- 目標基準(H10.9.11 厚生労働省通知) : 罰則なし



- H23.4 高山県の焼肉チェーン店の食中毒事件
 - ・腸管性出血性大腸菌O-111により男児ら5名が死亡。
 - ・トリミングの未実施が原因と考えられている。



- H23.10 食品衛生法に基づく規格基準
 - ・懲役2年以下又は200万円以下の罰金、営業停止処分

0

生食用食肉の規格基準

1 対象食肉

「ユッケ」、「牛刺し」、「牛タタキ」などの生食用牛肉

2 主な規格基準

- (1) 一定の技術・知識を有した者が行わなければならない。

・保健所にて講習会実施

- (2) 加工手順・・・トリミングだけでは×

- ① 枝肉から衛生的に切り出す



- ② 速やかに気密性の容器に入れる



- ③ 表面から1cm以上の深さを60℃で2分以上加熱する

1

生食用食肉の表示基準

【容器包装】

1. 生食用である旨(「ユッケ用」とか「牛刺し用」はだめ)
2. と畜場名+都道府県名
3. 加工施設名
4. 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
5. 子ども、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

【店舗】

1. 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
2. 子ども、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

生食用レバーの規格基準は？

- 過去10年間の全国の食中毒件数
 - ・生食用牛肉・・・5件
 - ・生食用牛レバー・・・116件
- 牛レバーの細菌汚染状況
 - ・カンピロバクターが内部に存在
 - ・昨年末、牛レバー内部から腸管出血性大腸菌O157が検出されたとの報告
- 国において規制のあり方を検討中。牛レバーを生食用として提供しないよう、引き続き、飲食店等に対し周知徹底を行うこととしている。

3

生食用の牛肉を取り扱う事業者の皆様へ

平成23年10月1日から、生食用の牛肉（内臓を除く）について食品衛生法に基づく規格基準および表示基準が定められます。

これらの基準に適合しない場合は、生食用食肉の加工・調理、店舗などでの提供、販売ができませんので、ご注意ください。

※規格基準、表示基準に違反した場合、食品衛生法に基づき、行政処分および罰則の対象となります。

＜厚生労働省が設定した規格基準＞

加工・調理する場合の規格基準（概要）

- ① 腸内細菌科菌群が陰性でなければならない
- ② 加工および調理は、生食用食肉に専用の設備を備えた衛生的な場所で行う
- ③ 腸管出血性大腸菌のリスクなどの知識を持つ者が加工および調理を行う
- ④ 加工に使用する肉塊は、枝肉から切り出された後、速やかに加熱殺菌を行う

※詳しくは、厚生労働省のホームページへ

<http://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001bbdz.html>

＜消費者庁が設定した表示基準＞

飲食店など店舗で、容器包装に入れずに提供・販売する場合の表示基準

店頭、メニューなど店舗の見やすい場所に、下記2点を表示する必要があります。

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること
- ② 子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えること

容器包装に入れて販売する場合の表示基準

上記に加え、容器包装の見やすい場所に下記3点を記載する必要があります。

- ③ 生食用であること
- ④ とさつ、または解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品の場合は原産国名）、と畜場の名称（及びと畜場である旨）
- ⑤ 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の所在地の都道府県名（輸入品の場合は原産国名）、加工施設の名称（及び加工施設である旨）

※詳しくは、消費者庁のホームページへ <http://www.caa.go.jp/foods/index10.html#m01-1>

子ども、高齢者などの抵抗力の弱い人には、規格基準に合う生食用食肉であっても、食べさせないようにしましょう。