

## 生食用食肉取扱施設の施設基準の制定

### 1 制定の経緯

平成23年4月に発生した、焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受け、食品衛生法の規定に基づく生食用食肉の規格基準が設定され、平成23年10月1日から施行されました。規格基準には、「加工は、他の設備と区分され」や、「器具は専用のもを備える。」等の施設の要件が規定されており、規格基準を遵守すれば生食用食肉の衛生は確保することができるが、さらに、規格基準の実効性を図るため、本年10月1日までに、生食用食肉取扱施設の施設基準を各都道府県の条例で規定するよう、厚生労働省から要請通知がありました。

そこで、生食用食肉を取り扱うことができる施設は、「飲食店営業」、「食肉処理業」、「食肉販売業」の許可を有する施設で、この要請通知に基づき、これらの施設で生食用食肉を調理・加工する場合に必要な施設基準を規定した「食品衛生法施行条例の一部を改正する条例」を本年7月20日公布しました。なお、施行は関係事業者に周知する期間が必要であることから、本年10月1日としています。

### 2 施設基準(抜粋)

#### (1) 加工又は調理を行う施設

- ① 他の作業を行う場所と明確に区画された衛生的な場所であること。
- ② 生食用食肉が接触する設備及び器具は、専用のもを備えていること。
- ③ 石けん及び適当な消毒液を備えた専用の流水式手洗設備を設けていること。
- ④ 加工又は調理に用いる器具専用の流水式洗浄設備及び消毒設備を設けていること。
- ⑤ 原料肉の加熱殺菌を行うための専用の設備を設け、温度計を備えていること。
- ⑥ 加熱殺菌後の肉を摂氏4度以下に冷却することができる設備（加熱殺菌後の肉をその他の肉と区分して冷却することができる構造であるものに限る。）を設けていること。
- ⑦ 生食用食肉の保存を行う場合は、生食用食肉を常に摂氏4度以下（凍結した生食用食肉にあつては、摂氏零下15度以下）に保存することができる設備を設けていること。

#### (2) 生食用食肉の販売を行う施設

生食用食肉の保存を行う場合は、生食用食肉を常に摂氏4度以下（凍結した生食用食肉にあつては、摂氏零下15度以下）に保存することができる設備を設けていること。



平成24年7月から、牛の肝臓（レバー）を生食用として販売・提供することを禁止しています。

◆お客さまにお願い◆

## 牛のレバーは、 中までしっかり加熱してください

牛のレバーは、すべて **加熱用** です

●腸管出血性大腸菌による重い食中毒の危険性があるため、牛のレバーは、生では食べられません。

●牛の「レバ刺し」は、提供できなくなりました。

☆生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の肉や内臓はすべて加熱用です。

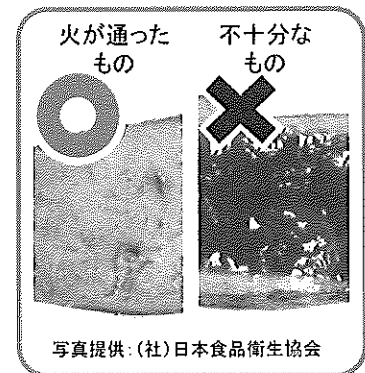
必ず **中心部まで加熱** してから  
召し上がってください

●中心部まで十分に火が通り、中心部の色が  
変わるまで、加熱してください。

●中心部まで、75℃で1分以上加熱すれば、  
腸管出血性大腸菌は死滅します。

☆十分加熱せずに召し上がっているお客さまを見かけたときは、  
しっかり加熱していただくよう、お店から声をかけさせて  
いただきます。

☆牛のレバー以外にも、牛、豚、鶏などの肉や内臓も加熱して  
食べましょう。特に細かい肉を固めた「成形肉」などは、  
中心部までの加熱が必要です。



生のレバーや肉が触れた **トング・箸・皿**  
その他の料理に触れないようにしましょう

●生のレバーなどの内臓や肉が触れたところには、菌が付く可能性があります。焼く前のレバーや肉には、専用のトングや箸、皿を使いましょう。また、焼き上がった肉や野菜など、直接口に入れるものに触れないようにしましょう。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「牛レバーの生食はやめましょう」をご覧ください。  
[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syouchisya/110720/index.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syouchisya/110720/index.html)

牛レバー 厚生労働省

検索

## 飲食店事業者の方へ

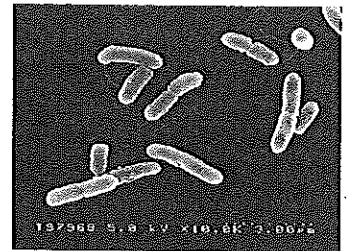
厚生労働省は、食品衛生法に基づき、牛の肝臓(レバー)に関する新たな基準を設定し、平成24年7月から、牛のレバーを生食用として販売・提供することを禁止しました。

### <新しい基準のポイント>

- ①牛のレバーを原料として調理する場合は、レバーの中心部まで十分に加熱しなければなりません。  
(中心部の温度が63℃で30分間以上、または75℃で1分間以上など)
- ②牛のレバーは、『加熱用』として提供しなければなりません。  
  - 『生食用』『刺身』として牛のレバーの提供はできません。
- ③来店客が自ら調理するため、加熱していない牛のレバーを提供する際には、中心部まで十分な加熱が必要である旨の案内をしなければなりません。  
  - 飲食店において来店客が店で自ら調理して食べる場合には、飲食店はコンロや七輪などの加熱調理ができる設備を必ず提供して下さい。
  - 飲食店事業者は、来店客が牛のレバーを中心部まで十分に加熱して食べるよう、「加熱用であること」、「調理の際に中心部まで加熱する必要があること」、「食中毒の危険性があるため生で食べられないこと」などを、メニューや店内での掲示などにより、来店客に案内して下さい。
  - もし、来店客が生や不十分な加熱のまま食べている場合には、十分に加熱して食べるよう説明して下さい。

### 腸管出血性大腸菌の危険性

- ◆牛の肝臓の内部には、「O157」などの腸管出血性大腸菌がいることがあり、食中毒が発生しています。
- ◆腸管出血性大腸菌は、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などの重い病気を引き起こし、死亡の原因にもなります。



腸管出血性大腸菌 O157  
(写真提供: 国立感染症研究所)

### ✓ チェックリスト

～安全な食事を提供するために、必ず確認しましょう。～  
**新** は7月からの新しい基準です。

生の牛のレバーをお客さまが調理する場合	
●新	コンロや七輪などの加熱用の設備を提供している。
●新	「加熱用であること」「中心部まで加熱する必要があること」「食中毒の危険性があるため生では食べられないこと」などをメニューや店内掲示などにより案内をしている。
●新	お客さまが生もしくは不十分な加熱で食べているときには、十分に加熱するよう声かけしている。
	肉を焼くときの生肉用の取り箸、トングなどは専用のものを提供している。
調理場で調理する場合	
●新	中まで十分に加熱している。(レバーの中心部を、63℃30分間以上または75℃1分間以上)
	生肉や内臓を扱う包丁、まな板などの器具、容器などは、加熱調理済み食品、生で食べる野菜、刺身用魚介類とは別に、それぞれ専用のものを用意し、調理時には混同しないように使用している。
	生肉や内臓に直接触れた後には、他の調理をする前に必ず手洗いをしている。
	冷蔵庫で保存する場合は、生肉や内臓の汁が他の原材料にかからないように、衛生的に保存している。

○ 平成23・24年食中毒発生状況一覧

【平成24年】

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	1月11日	宇和島市	1	1	0	フグ	動物性自然毒(テトロドトキシン)	家庭	家庭
2	2月5日	宇和島市	11	7	0	団子	ノロウイルス	職場等	菓子店
3	3月10日	西予市	73	49	0	弁当	ノロウイルス	葬祭場 家庭	飲食店
4	3月24日	松山市	176	17	0	昼食・夕食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
5	7月14日	松山市	229	45	0	昼食・夕食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
6	7月30日	松山市	10	6	0	夕食	サルモネラ	飲食店	飲食店
7	8月8日	西条市	65	9	0	施設の給食	カンピロバクター	社会福祉施設	社会福祉施設
⑧	8月13日	新居浜市	89	43	0	おにぎり	A群溶血性レンサ球菌	集会所 家庭	飲食店
合計			654	177	0				

【平成23年】

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	1月7日	今治市	4	3	1	フグ	動物性自然毒(テトロドトキシン)	飲食店	飲食店
2	2月8日	松山市	47	5	0	ジャガイモ	ソラニン	小学校	小学校
3	2月27日	新居浜市	22	16	0	会席料理等	ノロウイルス	飲食店	飲食店
4	3月15日	松山市	209	13	0	昼食・夕食	ノロウイルス	飲食店	飲食店
5	3月21日	新居浜市	142	82	0	仕出料理	ノロウイルス	葬祭場 自宅	飲食店
6	4月30日	伊予市	4	4	0	夕食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
7	5月17日	新居浜市	18	14	0	おはぎ	黄色ブドウ球菌	職場等	飲食店
8	7月19日	松山市	14	4	0	夕食	不明	飲食店	飲食店
9	9月9日	松山市	101	5	0	夕食	不明	飲食店	飲食店
10	9月11日	今治市	25	11	0	夕食	不明	飲食店	飲食店
11	9月18日	新居浜市	27	14	0	会席料理	不明	飲食店	飲食店
12	10月15日	宇和島市	41	18	0	焼肉料理	カンピロバクター	飲食店	飲食店
13	11月23日	新居浜市	281	44	0	おでん	不明	社会福祉施設等	公民館
合計			935	233	1				

○ 平成23・24年食中毒注意報発令状況

【平成24年度】

	注意報区分	発令期間
1	ノロウイルス食中毒注意報	平成24年 4月 6日 ~ 6月14日
2	腸炎ビブリオ食中毒注意報	平成24年 7月 2日 ~ 9月30日
3	第1回 細菌性(腸炎ビブリオを除く)食中毒注意報	平成24年 7月17日 ~ 7月23日
4	第2回 細菌性(腸炎ビブリオを除く)食中毒注意報	平成24年 8月 7日 ~ 8月13日
5	第3回 細菌性(腸炎ビブリオを除く)食中毒注意報	平成24年 8月14日 ~ 8月20日
6	第4回 細菌性(腸炎ビブリオを除く)食中毒注意報	平成24年 8月22日 ~ 8月28日

【平成23年度】

	注意報区分	発令期間
1	腸炎ビブリオ食中毒注意報	平成23年 6月23日 ~ 6月30日
2	第1回 細菌性(腸炎ビブリオを除く)食中毒注意報	平成23年 6月23日 ~ 6月30日
3	ノロウイルス食中毒注意報	平成23年11月 8日 ~ 平成24年 1月16日

## 夏祭りでの食中毒の発生について

### 1 概要

8月12日(日)に新居浜市内の飲食店が調理し、同市内の自治会が開催した「夏祭り」で販売された「おにぎり」を喫食した89人中43人が、8月13日(月)0時頃から発熱、咽頭痛、悪寒、下痢等の症状を呈し、うち28人が医療機関を受診していた。西条保健所は、食品衛生法に基づき、同飲食店を8月20日(月)から24日(金)まで5日間の営業停止処分とした。

なお、その後の調査で、調理従事者の手指及び咽頭拭い液、患者の咽頭拭い液、調理器具からA群溶血性レンサ球菌が検出され、「A群溶血性レンサ球菌食中毒」と断定した。

### 2 A群溶血性レンサ球菌食中毒

#### (1) 特徴

健康人にも、咽頭や鼻に保菌されていることが多い細菌で、顕微鏡で見ると1/1000ミリメートル(1 $\mu$ m)程度の丸い形をし、真珠のネックレスのように連鎖している。患者の咳やくしゃみによる飛沫感染が主で、汚染された手や食べ物を介した経口感染もある。

#### (2) 発生状況

わが国では、本菌による食中毒の届出は極めて少ない。患者の多くは初期症状が上部気道炎症状を呈するため、医療機関を受診しても風邪、咽頭炎と診断されることが多いと推定されている。

#### 【A群溶血性レンサ球菌による集団食中毒発生事例】

平成9年5月	弁当店(福岡県)	原因食品：弁当	発症者：943人
平成10年8月	飲食店(茨城県)	原因食品：弁当	発症者：372人
平成10年9月	飲食店(熊本県)	原因食品：サンドイッチ	発症者：254人
平成15年9月	寿司店(千葉県)	原因食品：弁当	発症者：67人
平成17年7月	大学内給食施設(神奈川県)	原因食品：弁当	発症者：269人
平成22年6月	社会福祉施設(埼玉県)	原因食品：給食	発症者：20人

#### (3) 症状等

感染初期は発熱、咽頭発赤、咽頭痛、扁桃痛等の上部気道炎症状で、腹痛や嘔吐などが見られることもある。潜伏期間は5～48時間で、長くても72時間である。

#### (4) 予防対策

- ・ 調理の際は必ずマスク及び使い捨てビニール手袋を着用する。
- ・ 咽頭痛や咳などがあるときには、調理に従事しない。
- ・ 手指や皮膚上皮、鼻腔に化膿巣があるときは、調理に従事しない。
- ・ レストランや仕出し弁当業者は、能力以上の注文を受けない。
- ・ 手洗いを徹底する。
- ・ 調理後の食品保存、特に温度管理を遵守する。
- ・ 調理から喫食までの時間を短くする。

## 北海道「白菜きりづけ」によるO157食中毒の発生について

### 1 発生の概要

- 8月7日(火) 札幌市内の5箇所の高齢者関係施設で食中毒疑い
- 8月11日(土) 入居者1名(女性)死亡
- 8月12日(日) 入居者1名(女性)死亡
- 8月14日(火) 市内5箇所の高齢者関係施設で共通して提供されていた「白菜きりづけ」及び有症者の検便からO157を検出

### 2 患者数等(8月27日(月) 12時現在)

- (1) 患者数 : 118人(死亡者含む)
- (2) 死亡者数 : 7人
- (3) 入院者数 : 98人

### 3 原因施設

- (1) 名称 :
- (2) 所在地 :
- (3) 業種 : 北海道条例による食品製造業(漬物)

### 4 原因食品

- (1) 商品名 : 7月28日に漬け込んだ「白菜きりづけ(白菜の浅漬け)」
- (2) 消費期限 : 8月2日～4日
- (3) 流通先 :
- |                |      |       |
|----------------|------|-------|
| 高齢者関係施設        | 13施設 |       |
| 食品スーパー         | 26施設 |       |
| ホテル            | 3施設  |       |
| その他(個人商店、飲食店等) | 14施設 | 計56施設 |
- (4) 販売量 : 495.5kg(高齢者関係施設以外)

### 5 処分

8月14日(火)から営業禁止

### 6 その他

札幌市保健所では、原材料の白菜とキュウリ、ニンジンの流通状況を調査したところ、以外の入荷先では食中毒などが起きていないことから、同社の製造工程に原因があった可能性がさらに高まったとして、感染源となった浅漬けの漬け込み日当日(7月28日)の再現実験を行い、原因の特定を急ぐ方針。

本県への流通はない。

