

平成 23 年 10 月 17 日
健康福祉事業本部
健康部生活衛生課

生食用食肉の規格基準の施行について

1 経過

本年 4 月に、富山、福井、石川、神奈川などの「焼肉酒家(やきにくさかや)えびす」チェーン店で発生した、牛生肉のユッケを原因とする、腸管出血性大腸菌 0 111(おーいちいちいち)による食中毒は死者 4 名、重症者 28 名など患者数 171 名の大事件となりました。主な原因は、生食用食肉の衛生基準(平成 10 年 9 月 11 日厚生労働省通知)に適合しない牛肉の使用とされています。

この事件を受け、肉の生食を原因とする食中毒が後を絶たない事から、厚生労働省では、生食用食肉の衛生基準の規格基準化が進められてきました。

このたび、生食用食肉の規格基準が制定され平成 23 年 10 月 1 日より施行されることとなりました。

2 規格基準の概要

厚生労働省より牛肉を対象として、成分規格、加工基準、保存基準、調理基準が定められました。あわせて消費者庁から表示基準が定められました。なお、牛レバー等の内臓肉、豚肉、鶏肉等はこの基準の対象外です。

(1) 成分規格 腸内細菌科菌群陰性、検査記録の 1 年間保存

(2) 加工基準

①専用の設備、器具の使用と 83℃以上の温湯で洗浄及び消毒。

②生食用食肉取扱者の資格

③衛生的な取り扱い、温度管理 10℃以下、筋切等の禁止。

④原料肉の取り扱い、加熱処理(表面から深さ 1 cm 以上を 60℃、2 分間以上加熱)、温度・時間の記録の 1 年間保存。

(3) 保存基準 冷蔵 4℃以下、冷凍 -15℃以下、容器包装に入れ保存。

(4) 調理基準

加工基準の①から③までを準用。

使用する肉は加工基準④の加熱処理済のもの。

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。

表示基準

飲食店等で容器包装に入れずに提供・販売する場合

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を店頭、メニュー等に表示する。

容器包装に入れて販売する場合の表示

上記に加え、生食用である旨。と畜場の都道府県名(輸入品は原産国名)及びと畜場の名称、生食用食肉の加工施設の都道府県名(輸入品は原産国名)及び加工施設の名称を容器包装の見やすい場所に記載する。

(参考)

生食用食肉の規格基準(厚生労働省)

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。	
加工基準	一般規格 (設備の衛生)	(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)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。
	一般規定 (器具の衛生)	(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。
	一般規定 (食品取扱者)	(3) 加工は、食品衛生法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者、同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条第13項に規定する食肉製品製造業(法第48条第7項に規定する製造業に限る。)に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法(昭和22年法律第101号)第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う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われる場合は、この限りでない。
	一般規定 (衛生的取扱い、温度管理)	(4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染しないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。
	一般規定 (汚染の内部拡大防止)	(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。
	加工基準 (原料肉の取扱い)	(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。
	加工基準 (加熱又は同等の措置)	(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以上の部分までを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。
	加工基準 (加熱の記録)	(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。
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にあつては、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。	
調理基準	(1) 加工基準の(1)から(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、加工基準の(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。	

(参考)

表示基準(消費者庁)

- 1 店舗(飲食店等)で(容器包装に入れずに)提供・販売する場合の表示
 - 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店舗の見やすい箇所(店頭掲示、メニュー等)に表示する必要があります。

- 2 容器包装に入れて販売する場合の表示
上記①及び②に加え、
 - ③ 生食用である旨
 - ④ 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
 - 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容器包装の見やすい場所に記載する必要があります。

(参考)

生食用食肉の規格基準の施行についての練馬区の対応

- (1) 食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業(焼肉屋等)への事前巡回指導開始。
(9月15日より)
- (2) 食肉処理業、食肉販売業(店舗)、飲食店営業(焼肉屋、居酒屋等)へ規格基準の周知のため通知文書の発送。(9月22日、1,174軒)
- (3) 規格基準施行後、これまでの監視指導において生食用牛肉の取扱い実績のあった飲食店等に対し、規格基準の適合性の監視指導を実施。(10月3日より)
- (4) ホームページへの掲載等による、食肉の生食による食中毒のリスク等についての普及啓発を引き続き実施。

(参考)

大規模食中毒後の練馬区の対応

調査、指導、広報等

- (1) 食肉販売業(店舗)、食肉処理業、飲食店営業(焼肉屋)へ通知 (5月2日、301軒)
- (2) (株)大和屋商店(焼肉酒家えびすへの納入業者)から納入実績のある区内事業者(食肉処理業)2店の調査 (5月6日)
※2店とも当該業者から納入の肉を生食用として販売していないことを確認。
- (3) 区ホームページへの掲載 (5月6日)
- (4) 区内事業者への立入検査の開始 (5月10日)
- (5) 飲食店営業(居酒屋)への生肉の提供状況の調査通知の発送(5月11日、629軒)
- (6) 練馬食品衛生だより(第36・緊急号)の発行・配布 (5月11日、8,550部)
- (7) 区報への掲載 (5月21日)

その他

- (1) 当該焼肉店での区民からの有症苦情

1件(焼肉酒家えびす上白根店(横浜市))

- (2) 調査件数

基準を満たしていない施設については、生肉の提供を中止するよう指導した。

生食用食肉を取扱う施設に対する緊急監視 (平成23年5月31日現在)

業種	営業許可 施設数	立入検査実施状況 ※			
		立入軒数	取扱い 軒数	衛生指導通知 不適合軒数	指導軒数
食肉販売業	530	8	4	1	1
食肉処理業	41	15	1	0	0
飲食店営業	4,745	90	16	8	8
*(焼肉屋)	(114)	(72)	(7)	(6)	(6)
*(居酒屋)	(630)	(10)	(8)	(1)	(1)
*(韓国料理)	(13)	(8)	(1)	(1)	(1)
合計	5,316	113	21	9	9

※ 生食肉の取扱いの無い業態・施設は緊急監視対象としない。

* (焼肉屋)、(居酒屋)、(韓国料理)は飲食店営業の再掲。

衛生指導通知適合施設は馬肉(生食用)の取扱いのみ。