

食安発 0127 第 2 号  
平成 24 年 1 月 27 日

各 

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導の徹底について

生食用食肉の規格基準の設定に伴い、平成 23 年 9 月 12 日付け食安発 0912 第 7 号により、生食用食肉を取り扱う全ての営業施設に対する監視指導についてお願いしたところですが、その結果について別添のとおり取りまとめたので、お知らせします。

本監視結果を踏まえ、引き続き下記により、監視指導の実施方をお願いします。

記

- 1 生食用食肉の規格基準に適合しなかった施設については、生食用食肉を提供しないよう監視・指導を徹底すること。  
生食用食肉を取り扱う施設（新たに提供を開始する施設を含む。）については、引き続き、監視指導を行い、規格基準が徹底されるよう重ねて指導すること。
- 2 規格基準の周知・徹底が不十分と考えられる例が認められることから、引き続き、飲食店営業を含め、講習会の開催などにより、規格基準の周知・徹底を図ること。
- 3 生食用食肉の規格基準に適合している施設にあつては、その旨が消費者に容易にわかるよう、店舗等において掲示を行うなどの情報提供に努めるよう関係営業者を指導すること。
- 4 悪質な事案や健康被害をもたらす事犯については、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、警察関係行政機関等との連携や告発等、厳正な措置を講じること。
- 5 引き続き、生食用食肉の規格基準に適合したものであっても、子どもや高齢者、抵抗力の弱い方が生肉を食べないように周知すること。

## 生食用食肉を取り扱う施設に対する監視結果（概要）

## 1 営業許可施設数

飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計
1,390,407	9,686	130,077	1,530,170

## 2 生食用食肉を取り扱っていた施設数（10月1日以降）

飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計
334	8	103	445

## 3 生食用食肉に係る規格基準に適合している、又は適合していない施設数

	合計	割合 (%)	飲食店 営業	割合 (%)	食肉 処理業	割合 (%)	食肉 販売業	割合 (%)
適合してい る施設	27	6.1	18	5.4	5	62.5	4	3.9
適合してい ない施設	418	93.9	316	94.6	3	37.5	99	96.1
合計(再掲)	445	-	334	-	8	-	103	-

注1；割合は構成比

注2；418施設のうち、187施設（45%）が牛タタキのみを取扱っていた。

(参考)

平成23年5月の緊急監視の結果（平成23年6月14日公表）

	合計	割合 (%)	飲食店営業	割合 (%)	食肉処理業	割合 (%)	食肉販売業	割合 (%)
合計	19,856 施設	-	14,708 施設	-	674 施設	-	4,474 施設	-
衛生基準通知 に適合してい る施設	10,405 施設	52.4	7,086 施設	48.2	438 施設	65.0	2,881 施設	64.4
衛生基準通知 に適合してい ない施設	9,451 施設	47.6	7,622 施設	51.8	236 施設	35.0	1,593 施設	35.6

注；割合は構成比

#### 4 規格基準の項目ごとの不適合状況

内容		合計	割合 (%)	飲食店 営業	割合 (%)	食肉 処理業	割合 (%)	食肉 販売業	割合 (%)
不適合であった施設数		418	-	316	-	3	-	99	-
成分規格	腸内細菌科菌群が陰性であることの記録	414	99.0	315	99.7	3	100.0	96	97.0
保存基準	4℃以下（冷蔵）、-15℃以下（冷凍）で保存	163	39.0	124	39.2	2	66.7	37	37.4
	衛生的な容器包装に入れ保存	158	37.8	126	39.9	1	33.3	31	31.3
不適合な加工を行っていた施設数		105	-	71	-	2	-	32	-
加工基準	区別され、専用の設備を備えた衛生的な場所	105	100.0	71	100.0	2	100.0	32	100.0
	衛生的な専用の器具	95	90.5	66	93.0	2	100.0	27	84.4
	認定生食用食肉取扱者	95	90.5	68	95.8	0	0.0	27	84.4
	肉塊の衛生的な取扱い、温度管理	93	88.6	65	91.5	2	100.0	26	81.3
	汚染が内部に拡大させる処置をしていない	66	62.9	49	69.0	2	100.0	15	46.9
	原料肉は未凍結で、枝肉から衛生的に切り出されたもの（※）	96	91.4	69	97.2	2	100.0	25	78.1
	肉塊の適切な加熱殺菌、速やかな冷却（※）	101	96.2	68	95.8	2	100.0	31	96.9
	加熱殺菌の記録の保存	105	100.0	71	100.0	2	100.0	32	100.0
不適合な調理を行っていた施設数		400	-	316	-	1	-	83	-
調理基準	区別され、専用の設備を備えた衛生的な場所	375	93.8	297	94.0	1	100.0	77	92.8
	衛生的な専用の器具	281	70.3	219	69.3	1	100.0	61	73.5
	認定生食用食肉取扱者	217	54.3	188	59.5	1	100.0	28	33.7
	肉塊の衛生的な取扱い、温度管理	257	64.3	210	66.5	1	100.0	46	55.4
	汚染が内部に拡大させる処置をしていない	153	38.3	123	38.9	0	0.0	30	36.1
	加工基準（※）の処理を経たもの	396	99.0	313	99.1	1	100.0	82	98.8
	調理後、速やかに提供	166	41.5	120	38.0	1	100.0	45	54.2



