

生食用食肉等の監視指導の徹底について

- 平成23年4月、飲食チェーン店で腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生。
- 従来の衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていない。



生食用食肉(牛肉)の規格基準を策定し、昨年10月より施行。
昨年12月までの監視結果で94%の施設が不適合。

- ・腸内細菌科菌群が陰性であることの記録が確認できない施設(99.0%)
- ・区分された専用の設備で加工されていない施設(100%)
- ・肉塊の加熱等が適切に行われていない施設(96.2%)
- ・生食用食肉取扱者が加工等していない施設(90.5%) 等

- 薬事・食品衛生審議会の審議を踏まえ、牛レバーについて調査の結果、牛レバーの内部から腸管出血性大腸菌を確認。



引き続き、薬事・食品衛生審議会で生食用牛レバーの取扱いについて審議。

➤規格基準の遵守

- これまでの監視結果、認定生食用食肉取扱者等の情報を踏まえ、規格基準の遵守について監視・指導を徹底していただきたい。
- 特に夜間営業の飲食店については、営業時間内の監視・指導を実施していただきたい。
- 引き続き、飲食店営業を含め、規格基準の周知徹底を図っていただきたい。
- 悪質な事案については、告発等、厳正な措置を講じていただきたい。

➤生食用牛レバーの指導の徹底

- 制度上の取扱いが決まるまでの間、①関係事業者に対して、生食用として提供しないよう指導の徹底、②消費者に対して牛レバーを生で喫食せずに、中心部まで十分に加熱をして喫食するよう注意喚起を行っていただきたい。

➤その他

- 生食用馬肉については、通知に基づく衛生基準により、監視・指導を実施していただきたい。
- 他の肉や内臓については、内部まで十分加熱するよう注意喚起していただきたい。