

食安輸発1120第3号

平成26年11月20日

各検疫所長 殿

医薬食品局食品安全部監視安全課

輸入食品安全対策室長

(公 印 省 略)

生食用馬肉（内臓を含む）の*Sarcocystis fayeri* について

標記については、平成26年3月28日付け食安輸発0328第10号「平成26年度輸入食品等モニタリング計画」についてに基づきモニタリング検査を実施し、検査の結果、*Sarcocystis fayeri*が陽性となった場合には、冷凍の実施もしくは加熱用として販売するよう指導しているところです。

今般、輸入時の生食用馬肉のモニタリング検査において、*Sarcocystis fayeri*の寄生が高頻度で確認されたこと及び平成23年6月8日付け薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会・乳肉水産食品部会の提言を踏まえ、今後、検疫所においては、生食用馬肉（内臓を含む）の輸入届出がなされた際には、輸入者に対して、小売り段階前までに-20℃（中心温度）で48時間以上保持する冷凍又はそれと同等以上の効果を有する冷凍の処理を行うよう指導するとともに、当該届出に係る処理の内容を書面等にて確認するようお願いします。