

生食用食肉の安全性確保対策について

(生食用食肉に係る新たな規格基準及び表示基準)

北海道保健福祉部健康安全局
食品安全グループ 主査(食品衛生) 鹿野 健治

生食用食肉の規格基準等設定の経緯

- これまで「生食用食肉等の安全性確保について」(平成10年9月11日厚生省通知)による衛生管理の実施(この通知には法的強制力がない)
- 本年4月に焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌の食中毒事案発生(5名死亡、重症者多数)
- 生食用食肉を取扱う営業施設に対する緊急監視の結果、生食用食肉の衛生基準が十分に遵守されていないことが判明

平成23年10月1日施行

食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準を設定
” **の表示基準を設定**

富山県等における腸管出血性大腸菌による食中毒

経緯

2011年4月26日(火)

医療機関から高岡保健所へ腸管出血性大腸菌感染を疑う患者のペロ毒素の検査依頼

2011年4月27日(水)

医療機関から砺波保健所は腸管出血性大腸菌感染の疑いを受理

- 上記のいずれも砺波店を利用。富山県で調査開始。
- 砺波店営業停止。同系列店のユッケ提供を自粛。

2011年4月28日(木)

福井渚店(福井県)利用者死亡(10歳未満男児)

2011年4月29日(金)

砺波店利用患者死亡(10歳未満男児)
同系列店全店舗の営業自粛

3

富山県等における腸管出血性大腸菌による食中毒

経緯

2011年4月30日(土)

高岡駅南店(富山県):感染者確認

2011年5月1日(日)

富山山室店(富山市):感染者確認

2011年5月2日(月)

上白根店(横浜市):感染者確認

2011年5月4日(水)

砺波店利用患者死亡(40歳代女性)

2011年5月5日(木)

砺波店利用患者死亡(70歳代女性)

4

富山県等における腸管出血性大腸菌による食中毒

経緯

2011年5月6日(金)

高砺波店、高岡駅南店、福井渚店営業禁止、富山山室店営業停止

2011年5月16日(月)

富砺波店、横浜上白根店利用者の腸管出血性大腸菌O157の菌株の遺伝子パターンが一致、横浜白根店営業禁止

2011年5月24日(火)

上未開封肉から検出されたO111と砺波店利用者から検出した菌株の遺伝子パターン一致

2011年5月27日(金)

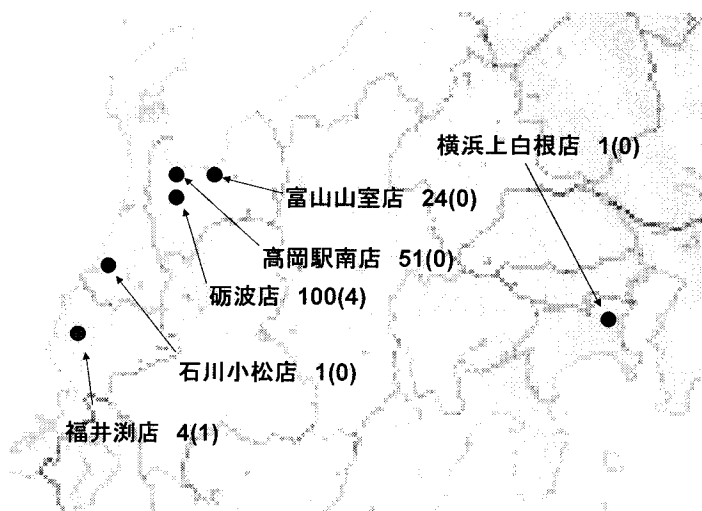
小松店(石川県)利用者と砺波店利用患者から検出した菌株の遺伝子パターンが一致、小松店営業停止

2011年10月22日(土)

砺波店利用患者死亡(10歳代男性)

5

患者の発生状況



■ 数字は患者数、()内の数字は患者数のうち死者数

当該焼肉チェーン店の概要

F社が経営する郊外型の飲食店
 金沢市に本部
 石川県内7
 富山県内6
 福井県内3
 横浜市内2
 藤沢市内1
 相模原市内1
 の計20店舗を有する。

富山県等における 腸管出血性大腸菌による食中毒

	有症者(うち死亡者)
富山県	151(4)
富山市	24
石川県	1
福井県	4(1)
横浜市	1
合 計	181(5)

平成23年10月23日現在

7

生食用食肉を取り扱う施設に対する 緊急監視の結果(全国)

	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	10,405施設	52.4	7,086施設	48.2	438施設	65.0	2,881施設	64.4
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
合計	19,856施設	—	14,708施設	—	674施設	—	4,474施設	—

※割合は構成比

8

生食用食肉を取り扱う施設に対する 緊急監視の結果(全道)

	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	196施設	40.4	141施設	26.2	35施設	63.6	20施設	50.0
適合していない施設	289施設	59.6	249施設	63.8	20施設	36.4	20施設	50.0
合計	485施設	—	390施設	—	55施設	—	40施設	—

※割合は構成比

9

生食用食肉の規格基準の構成

- 1 成分規格
- 2 加工基準
 - (1) 一般規定(設備・器具の衛生、食品取扱者、衛生取扱い、温度管理、汚染の内部拡大防止)
 - (2) 加工基準(原料肉の取扱い、加熱又は同等の措置、加熱の記録)
- 3 保存基準
- 4 調理基準

規格基準の対象

- ・ 生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）。
- ・ ユツケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキを含む。
- ・ ステーキについては、今回の規制の対象ではない。

規格基準の対象となる施設

- 枝肉から切り出した肉塊の加熱殺菌等を行う施設
➡ **加工基準**が適用。
- 加熱殺菌済みの肉塊を細切又は調味する行為のみを行う施設
➡ **調理基準**が適用。
- 両方を行う施設
➡ **加工基準と調理基準**が適用。

生食用食肉の成分規格

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。

腸内細菌科菌群とは

- 腸内細菌科 (*Enterobacteriaceae*) に属する細菌で、ブドウ糖を分解して酸とガスを産生する通性嫌気性のグラム陰性無芽胞桿菌をいう。
- この菌群に属する大部分の細菌は非病原性であるが、一部に腸管出血性大腸菌、サルモネラ菌などの病原性菌が含まれる。

加工基準(抜粋)

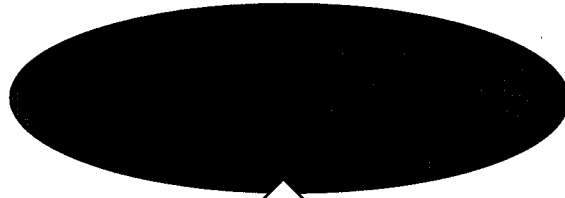
【原料肉の取扱い】

(6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであつて、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。

【加熱又は同等の措置】

(7) (6) の処理を行つた肉塊は、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つた後、速やかに4℃以下に冷却しなければならない。

加熱殺菌条件の設定

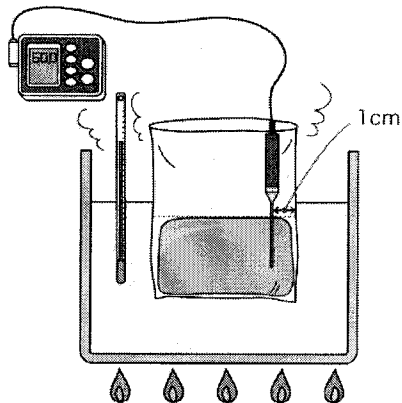


- ・1検体を25gとして、25検体以上の微生物検査
- ・全ての検体について、腸内細菌科菌群が陰性

年1回以上の定期的な検査の実施が必要

加熱殺菌条件の設定

<条件設定検討のイメージ図>



(生食用食肉衛生管理テキスト(社団法人 日本食品衛生協会刊)より引用)

生食用食肉の表示基準

容器包装された生食用食肉の場合

食肉の表示に必要な名称、消費期限または賞味期限、製造所または加工所の所在地および製造者または加工者の氏名（法人にあつてはその名称）（輸入品は輸入業者の営業所所在地および輸入業者名）、保存の方法、鳥獣の種類のほか、以下のことを表示しなければならないこととされた。

- (1) 生食用である旨
- (2) と畜場名＋その都道府県名（輸入品は原産国名）
- (3) 加工施設名＋その都道府県名（輸入品は原産国名）
- (4) 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- (5) 子ども、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

生食用食肉の表示基準

焼肉屋、レストラン、肉屋などの店舗において生食用食肉を販売する場合

- (1) 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- (2) 子ども、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

【表示する場所】

店舗の見やすい箇所等に表示

【事業者向け】

子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方には本規格基準に適合する生食用食肉であっても提供しないようにしましょう。

- ・ 腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌は、家畜の腸内に存在することから、食肉の加工、調理において完全に除去することは困難です。
- ・ 子どもや高齢者などの抵抗力の弱い方が感染すると死に至る場合があります。
- ・ 生食用食肉の加工・調理には十分な注意を払うとともに、子どもや高齢者などの抵抗力の弱い方には提供しないようにしましょう。

生食用食肉(牛肉)の規格基準に関するQ&A(抜粋)

Q29 生食用の馬肉についても、規格基準は設けないのですか。

(A)

生食用馬肉については、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会における審議において、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の危害は大きくないと考えられること等から、引き続き衛生基準通知により管理することが適当であるとされました。

Q30 食中毒の多い生食用の牛レバーや鶏肉等についても規格基準を設けるべきではないのですか。

(A)

- 1 今後、生食用牛レバーについて、腸管出血性大腸菌に関する知見を収集した上で、速やかに食品衛生法に基づく規制も含めた検討を行うこととしています。
- 2 また、生食用鶏肉等についても順次検討に着手することとしています。

生食用食肉に係る規格基準

○ 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下この目において同じ。）であつて、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。）

工程等	規格基準
1 生食用食肉の成分規格	(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。
2 生食用食肉の加工基準 一般規定（設備の衛生）	生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。 (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。以下この目において同じ。）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つて、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たつては、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、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され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) 加工に当たつては、刃を用いてその原形を保つ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つて、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)の処理を行つた肉塊は、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つた後、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。
3 生食用食肉の保存基準	(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。
4 生食用食肉の調理基準	(1) 2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、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。 (3) 調理を行つた生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。