

生衛発第 1358 号

平成 10 年 9 月 11 日

各 都道府県知事
政令市市長
特別区区长 殿

厚生省生活衛生局長

生食用食肉等の安全性確保について

平成 8 年にレバーの生食による腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生したことから、同年 7 月 22 日付衛食第 196 号、衛乳第 175 号「レバー等食肉の生食について」によりレバー等食肉の生食を避けるよう消費者、関係事業者に対して指導方お願いしてきたところである。

その後、我が国ではレバー等を生食することが国民の食生活の一部に定着していることもあり、消費者が安心してこれらを食することができるよう、平成 9 年 6 月、厚生大臣は食品衛生調査会に、安全性を確保する規格基準の設定について諮問し、本年 9 月 1 日、食品衛生調査会から答申があった。

今般、この答申に基づいて、別添のとおり、生食用食肉の衛生基準を策定したので、今後は食中毒の発生を防止するため、これに基づき消費者、関係事業者への周知・指導について遺憾のないようお願いする。

(別 添)

生食用食肉の衛生基準

1 生食用食肉の成分規格目標

生食用食肉（牛又は馬の肝臓又は肉であって生食用食肉として販売するものをいう。以下同じ。）は、糞便系大腸菌群（fecal coliforms）及びサルモネラ属菌が陰性でなければならない。

2 生食用食肉の加工等基準目標

(1) とちく場における加工 平成12年4月1日より施行済み

ア 一般的事項

生食用食肉を出荷するとちく場においては、と畜場法施行令第1条、と畜場法施行規則第2条の2及び第2条の3の基準が確実に守られていること。

イ 肝臓の処理

(ア) 肝臓は、次の基準に適合する方法で処理すること。

① 食道結さつに当たっては、頸部食道断端部分は、合成樹脂製等、不浸透性の袋で被った後に結さつすること。ただし、解体処理工程上、明らかに頸部食道断端が肝臓に触れる可能性がない場合は袋で被う必要はない。

② 肝臓の取り出し前に胃又は腸を取り出す場合は、消化管破損のないよう取り出すこと。消化管破損があった場合は、その個体の肝臓は生食用に供しないこと。

③ 肝臓の取り出し直前に、手指を洗浄し、ナイフ等の器具を洗浄消毒すること。また腹部正中線部分の表面については消毒又は汚染部分の切除を行うこと。

④ 肝臓の取り出しに当たっては、肝臓、手指又は器具が皮毛又は作業員のエプロン等に触れないように取り出し、直接、清潔な容器等に収め、取り出し後は速やかに冷却すること。

(イ) 肝臓は、病変、寄生虫、消化管内容物又は皮毛等が認められないこと。

(ウ) 内臓取扱室では、他の内臓（生食用でない肝臓を含む。）の取扱い場所と明確に区分し、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

(エ) 内臓取扱室で、生食用の肝臓を取扱う加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

(2) 食肉処理場（食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設をいう。以下同じ。）における加工

ア 生食用食肉のトリミング（表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為をいう。以下同じ。）及び細切（刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為をいう。以下同じ。）を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されており、低温保持に努めること。

また、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

イ トリミング又は細切に用いられる加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

ウ 細切するための肉塊は、次の基準に適合する方法でトリミングを行うこと。

① トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。

② 肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行うこと。

③ おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行うこと。

④ 1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。

オ 細切は、次のように行うこと。

① 細切の直前に手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。

② 1つの肉塊の細切終了ごとに手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。

カ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。

キ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

ク 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。

ケ 生食用食肉は10℃以下となるよう速やかに冷却すること。

また、10℃以下となった生食用食肉は、10℃を越えることのないよう加工すること。

(3) 飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理

ア 生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

イ 調理は、トリミングを行った後に行うこと。トリミングの方法は、(2)のウに準じること。(あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除く。)

ウ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。

エ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。

オ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

カ 生食用食肉の温度が10℃を越えることのないよう調理すること。

3 生食用食肉の保存等基準目標

(1) 保存又は運搬に当たっては、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製の容器包装に収めること。

(2) 保存又は運搬に当たっては、10℃以下(4℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。なお、冷凍したものにあっては、-15℃以下(-18℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。

4 生食用食肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合は、食品衛生法施行規則第5条の表示基準に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。ただし、とちく場と食肉処理場が併設しており、とさつから加工処理まで一貫して行う場合は(3)を省略することが出来る。

(1) 生食用である旨

(2) とさつ、解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場名、又はとさつ解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場番号

(3) 加工した食肉処理場の所在する都道府県名(輸入品の場合は、原産国名)及び食肉処理場名(食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名)

平成23年5月5日
【照会先】
医薬食品局食品安全部監視安全課
監視安全課長 加地
松岡(内線4239)
(電話代表) 03(5253)1111
(電話直通) 03(3595)2337

報道関係者各位

生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施について

・今般、富山県等で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受けて、生食用食肉を取り扱う施設に対して都道府県等から緊急に監視指導を行うこととし、別紙のとおり、各都道府県あて通知しました。

○ (別紙) (PDF:36KB)

食安発0505第1号

平成23年5月5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緊急監視の実施について

食肉の生食による食中毒の予防については、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号。以下「衛生基準通知」という。）により、生食用食肉の衛生基準に基づく消費者、関係事業者への周知・指導のほか、関係通知に基づき、腸管出血性大腸菌により重症化するリスクの高い小児や高齢者に食肉やレバーの十分な加熱を行うなどの普及啓発をお願いしているところです。

しかし、今般、富山県等で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、飲食店で食肉を生食した小児等、4名が死亡し、多くの重症者が確認されていることから、汚染実態等関係情報を調査した上で、生食用食肉の衛生基準について、食品衛生法に基づく規制とすることも含め、検討を行っているところです。

つきましては、それまでの間、衛生基準通知に基づく生食用食肉の衛生管理を徹底し、同様の食中毒の発生の防止を図る必要があることから、下記により、生食用食肉を取り扱う営業施設に対する監視指導を緊急に実施するようお願いします。

なお、関係営業者に対して、生食用以外の食肉を生食用として消費者に提供することがないように徹底されるようお願いいたします。

記

1 対象施設

飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業等の営業施設のうち、生食用食肉を取り扱っている営業施設（予め、文書により生食用食肉の取扱いの有無を確認すること）。

2 実施期間

平成23年5月末日までとし、6月5日までに別途示す報告様式により監視指導結果をとりまとめて監視安全課まで報告すること。

なお、5月末日までに終了していない場合には同日現在の結果について報告するとともに、終了後可及的速やかに結果を報告すること。

3 監視指導の内容

次の内容の衛生基準通知への適合性を確認すること。

(1) 生食用食肉の加工

- ア トリミング場所の施設・設備の区分、温度管理、必要な設備の設置
- イ トリミングを行う器具の専用化
- ウ トリミングの実施
- エ 細切の実施
- オ 器具の適切な消毒
- カ 手指の洗浄の方法
- キ 手指、器具の洗浄消毒
- ク 食肉の温度管理
- ケ 浸透性のある調味等の処理の未実施

(2) 生食用食肉の保存

- ア 保存、運搬の方法
- イ 保存、運搬の温度管理

(3) 生食用食肉の表示（飲食店で生食用食肉の加工を行い、提供する場合を除く。）

- ア 生食用である旨
- イ 生食用の加工を行った施設名の表示

(4) 自主検査

生食用食肉の加工を行った施設での自主検査の実施の有無

4 監視指導結果に基づく措置

衛生基準通知に適合しない場合は、生食用食肉の取扱いを中止させ、施設側の改善結果を確認した上で取扱いを再開するよう指導すること。

平成23年5月10日

【照会先】

医薬食品局食品安全部監視安全課

監視安全課長 加地

鶴身、今西(内線2477、2455)

(電話代表) 03(5253)1111

報道関係者各位

生食用食肉を取り扱う飲食店における情報提供について

・今般、富山県等で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受けて、生食用食肉に関する消費者への情報提供、管理の適正化を図るため、
(1)生食用食肉を提供する飲食店において、適切な生食用の加工を行った施設名を店内等に掲示し、
(2)営業者間の食肉の取引の際に、衛生基準に基づく生食用の加工を行っているか否かを文書で確認するよう、
別紙のとおり、都道府県等へて通知しましたのでお知らせします。

○ [\(別紙\)\(PDF:KB\)](#)

(別紙)

食安発0510第1号

平成23年5月10日

各 $\left(\begin{array}{l} \text{都道府県知事} \\ \text{保健所設置市長} \\ \text{特別区長} \end{array} \right)$ 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飲食店における情報提供について

生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施については、平成23年5月5日付け食安発0505第1号でお願いしたところです。

今般の焼肉チェーン店における重大な食中毒事件の発生を踏まえ、利用者への適切な情報提供の観点から、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号。以下「衛生基準通知」という。）に基づく生食用食肉を提供する飲食店にあっては、トリミング等の生食用の加工を行った施設等について店内、メニュー等に掲示すること等により、利用者に対し適切に加工を行っている旨を情報提供するよう指導方お願いします。

また、営業者間における食肉の取引においては、食肉が衛生基準通知に基づく生食用の加工を行っているか否かを文書で確認するよう営業者への指導方お願いします。

(参考掲示例)

当店の〇〇は、 $\left\{ \begin{array}{l} \text{当店で、} \\ \text{グループ店が所有する〇〇で、} \\ \text{納入元の〇〇で、} \end{array} \right\}$ 厚生労働省が定める生食

用食肉等の衛生基準に適合した加工を行っています。

農林水産省

プレスリリース

平成23年5月10日
農林水産省

生食用食肉の取扱いの注意喚起について

富山県等の焼肉チェーンの店舗において、腸管出血性大腸菌O-111による集団食中毒が発生し、死亡事例も確認されていることから、厚生労働省が都道府県知事等に緊急監視の実施を指示したことを踏まえ、農林水産省は、外食産業団体(2団体)、食肉関係団体(19団体)に対して、平成23年5月9日付けで、傘下企業等へ衛生管理の徹底等の周知をお願いしました。

農林水産省の対応

富山県等の焼肉チェーンの店舗において、腸管出血性大腸菌O-111による集団食中毒が発生し、死亡事例も確認されています。

このため、農林水産省は、「生食用食肉の取扱いについて」(平成23年5月2日付け23総合第242号農林水産省総合食料局食品産業振興課長通知及び平成23年5月2日付け23生畜第240号農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課長通知)を発出し、「生食用食肉等の安全性確保について」(平成10年9月11日生衛発第1358号厚生省生活衛生局長通知)に基づいた食肉の衛生的な管理、及び食中毒の防止に関する正確な知識の普及について注意喚起を行いました。

しかしながら、依然として、多くの重症患者が確認されていることから、厚生労働省が、同様の食中毒の発生防止を図る観点から都道府県知事等に緊急監視の実施を指示したことを踏まえ、農林水産省は、改めて、衛生管理の徹底及び消費者への正確な情報提供について、外食産業団体(2団体)、食肉関係団体(19団体)に対して、平成23年5月9日付けで、注意喚起の通知を発出しました。(別紙3及び別紙4参照)

＜添付資料＞(添付ファイルは別ウィンドウで開きます。)

- [別紙1\(23総合第242号「生食用食肉の取扱いについて」\)\(PDF:58KB\)](#)
- [別紙2\(23生畜第240号「生食用食肉の取扱いについて」\)\(PDF:121KB\)](#)
- [別紙3\(23総合第271号「生食用食肉の取扱いについて」\)\(PDF:80KB\)](#)
- [別紙4\(23生畜第267号「生食用食肉等の販売について」\)\(PDF:114KB\)](#)
- [参考資料\(食安発0505第1号「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施について」\)\(PDF:84KB\)](#)

— お問い合わせ先 —

総合食料局食品産業振興課外食産業室

担当者:企画調整班 奥地(おくち)、長川(ちょうかわ)

代表:03-3502-8111(内線4150)

ダイヤルイン:03-3502-8267

FAX:03-3502-0614

生産局畜産部食肉鶏卵課

担当者:食肉流通班 太鼓矢(たいこや)、信戸(のぶと)

代表:03-3502-8111(内線4943)

ダイヤルイン:03-3502-5989

FAX:03-3503-2738

PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。



(写)

23 総合第 242 号

平成 23 年 5 月 2 日

社団法人日本フードサービス協会 } 宛て
事業協同組合全国焼肉協会 }

農林水産省総合食料局食品産業振興課長

生食用食肉の取扱いについて（注意喚起）

今般、貴会会員ではありませんが、富山県下の焼肉チェーン店において、生食用ではない牛の生肉を提供したことにより、腸管出血性大腸菌 O-111 による食中毒が発生し、死亡事例も生じております。

生食用食肉については、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成 10 年 9 月 11 日生衛発第 1358 号厚生省生活衛生局長通知）に基づく衛生基準による加工・調理・保存・表示等が指導されているところです。

貴会及び貴会会員におかれましては、日頃より食肉の衛生的な管理等につき細心の注意を払われていると存じますが、生食用食肉の取扱いについては、改めて上記通知等に従うとともに、食中毒の防止に関する正確な知識の普及について、特段の御配慮をいただくようお願いします。

写

23 生畜第 240 号

平成 23 年 5 月 2 日

別記関係団体 あて

(19 団体)

農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課長

生食用食肉の取扱いについて

今般、富山県下の焼肉チェーン店において、生食用ではない牛の生肉を提供したことにより、腸管出血性大腸菌 O-111 による食中毒が発生し、死亡事例も生じております。

生食用食肉については、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成 10 年 9 月 11 日生衛発第 1358 号厚生省生活衛生局長通知）に基づく衛生基準による加工・調理・保存・表示等が指導されているところです。

貴会及び貴会会員におかれましては、日頃より食肉の衛生的な管理等につき細心の注意を払われていると存じますが、生食用食肉の取扱いについては、上記通知等に従うとともに、食中毒の防止に関する正確な知識の普及について、特段の御配慮をいただくようお願いします。

(別記)

特例社団法人日本食肉加工協会理事長
特例社団法人日本食肉協議会会長
特例社団法人日本食肉市場卸売協会会長
特例社団法人日本食鳥協会会長
特例社団法人日本食肉協会会長
特例社団法人日本ハム・ソーセージ協会会長
特例社団法人全国食肉買参協会会長
特例社団法人日本畜産副産物協会会長
特例財団法人日本食肉流通センター理事長
全国農業協同組合連合会代表理事理事長
全国畜産農業協同組合連合会代表理事会長
全国酪農業協同組合連合会代表理事会長
全国開拓農業協同組合連合会代表理事会長
日本ハム・ソーセージ工業協同組合理事長
全国食肉事業協同組合連合会会長
全国食肉業務用卸協同組合連合会会長
日本食肉輸出入協会会長
全国食肉センター協議会会長理事
全国食肉学校理事長

(写)

23 総合第 271 号

平成 23 年 5 月 9 日

社団法人日本フードサービス協会
事業協同組合全国焼肉協会

宛て

農林水産省総合食料局食品産業振興課長

生食用食肉の取扱いについて（注意喚起）

今般、焼肉チェーン店の富山県等における店舗において腸管出血性大腸菌 O-111 による食中毒が発生し、死亡事例も確認されたことから、「生食用食肉の取扱いについて」（平成 23 年 5 月 2 日付け 23 総合第 242 号農林水産省総合食料局食品産業振興課長通知）を発出し、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成 10 年 9 月 11 日生衛発第 1358 号厚生省生活衛生局長通知）に基づいた食肉の衛生的な管理、及び食中毒の防止に関する正確な知識の普及について注意喚起を行ったところです。

しかし、依然多くの重症者が確認されていることから、厚生労働省は、生食用食肉の衛生基準の改正等について検討を行うこととしており、それまでの間、同様の食中毒の発生防止を図る観点から都道府県知事等に緊急監視の実施を指示（「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視に実施について」（平成 23 年 5 月 5 日食安発 0505 第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知））したところです。

つきましては、貴会及び貴会会員におかれましては、生食用食肉の取扱いについては、改めて衛生管理を徹底するとともに、店舗において、食肉を生食することについての安全性の問題や行政からの指導等に関し、消費者へ正確な情報提供が行われるよう、特段の御配慮をいただくようお願いいたします。



23生畜第267号

平成23年5月9日

別記関係団体 あて
(19団体)

農林水産省生産局畜産部食肉鶏卵課長

生食用食肉等の販売について

厚生労働省は、富山県等で発生した食中毒事件を受け、生食用食肉の衛生基準を食品衛生法に基づく規制とすることも含め検討を行っているところであり、それまでの間、同様の食中毒の発生防止を図る観点から都道府県知事等に緊急監視の実施を指示（「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施について」（平成23年5月5日食安発0505第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知））しましたので、貴会関係者への周知徹底をお願いします。

(別記)

特例社団法人日本食肉加工協会理事長
特例社団法人日本食肉協議会会長
特例社団法人日本食肉市場卸売協会会長
特例社団法人日本食鳥協会会長
特例社団法人日本食肉協会会長
特例社団法人日本ハンバーグ・ハンバーガー協会会長
特例社団法人全国食肉買参協会会長
特例社団法人日本畜産副産物協会会長
特例財団法人日本食肉流通センター理事長
全国農業協同組合連合会代表理事理事長
全国畜産農業協同組合連合会代表理事会長
全国酪農業協同組合連合会代表理事会長
全国開拓農業協同組合連合会代表理事会長
日本ハム・ソーセージ工業協同組合理事長
全国食肉事業協同組合連合会会長
全国食肉業務用卸協同組合連合会会長
日本食肉輸出入協会会長
全国食肉センター協議会会長理事
全国食肉学校理事長