

23福保健食第483号
平成23年6月10日

食肉関係事業者団体の長 宛て

東京都福祉保健局健康安全部長

生食用食肉の取扱いについて

平素より、東京都の食品衛生行政に御理解と御協力をいただきお礼申し上げます。

今般の北陸地方における焼肉チェーン店を中心とした腸管出血性大腸菌食中毒の発生を踏まえ、東京都では平成23年5月6日から5月31日まで、特別区、八王子市及び町田市と連携して生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視を実施しました。

その結果、生食用食肉の衛生基準（平成10年9月11日付生衛発第1358号、以下「衛生基準」という。）（別添1）に適合していない施設が多く、特に、生で牛肉を提供していた飲食店では、適切なトリミング処理が行われていないなど、その殆どが衛生基準に適合していないことが判明しました（別添2）。

つきましては、生食用食肉の取扱いについて、以下の点に留意されますよう、貴団体傘下の会員に対して周知徹底をお願いいたします。

記

- 1 食肉処理場（食肉処理業又は食肉販売業）において生食用食肉の加工を行う場合には、衛生基準2（2）の加工基準目標を遵守すること。また、衛生基準4の表示基準目標により適切に表示すること。
- 2 飲食店においては、以下の事項を遵守すること。
 - （1）生食用の原料肉として、生食用にトリミング等の加工が適切に行われ、清潔で衛生的な容器包装に収められている食肉を仕入れること。
 - （2）上記（1）の原料肉を仕入れる際には、生食用として適切に加工されたものであることを文書（表示も含む）で確認すること。
 - （3）生食用食肉の調理は、専用のまな板や包丁を使用し、83℃以上の温湯で洗浄消毒するなど、衛生基準2（3）の調理基準目標に基づき確実にを行うこと。
 - （4）利用者に対しては、原料肉（牛肉及び馬肉に限る。）が食肉処理場において生食用として加工され、かつ自店舗で生食用として適切に調理している旨を情報提供すること。
- 3 食肉処理場及び飲食店においては、引き続き、鶏肉及び牛レバーを生食用として販売又は提供しないこと。

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

各都道府県知事・各政令市市長・各特別区区長宛

厚生省生活衛生局長通知

〔改正経過〕第 1 次改正〔平成 13 年 5 月 24 日食発第 157 号〕

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

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。
- エ 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。
- オ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
- カ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。
- キ 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。
- ク 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℃を超えることのないよう加工すること。
- ケ 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わないこと。

(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℃を超えることのないよう調理すること。
- キ 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わないこと。

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6月7日
報道発表資料

生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視結果について

東京都では、厚生労働省通知「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」に基づき、平成23年5月6日から5月31日まで、特別区・八王子市・町田市と連携して緊急監視を実施しました。今回、全期間を通じての監視結果を取りまとめましたので、お知らせします。

1 実施結果

	飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	合計
営業許可施設数（平成21年度末）	137,335	909	13,528	151,772
調査施設数	5,302	497	1,330	7,129
生食用食肉（牛肉・馬肉）の 取扱いがある施設数 （ ）内は調査施設数に対する％	842 (15.9%)	53 (10.7%)	154 (11.6%)	1,049 (14.7%)
衛生基準通知に適合しない施設数 （ ）内は生食用食肉取扱い施設数に対する％	661 (78.5%)	11 (20.8%)	49 (31.8%)	721 (68.7%)

【飲食店の調理段階における主な不適合事項（複数該当の施設あり）】

- ・肉表面の細菌汚染を除去できるようなトリミング処理ができていない（51.4%）
- ・器具の洗浄消毒を、衛生基準で示された83℃以上の温湯で行っていない（49.5%）
- ・生食用専用の調理器具を用いていない（18.6%）

2 今回の緊急監視で明らかになった事項

（1）飲食店における生食用の原料食肉について

牛ユッケ等、生で牛肉を提供していた飲食店の多くでは、生食用として販売されていたものではない原料肉を仕入れ、各施設で生食用に加工・提供していました。

一方、馬刺し等、生で馬肉を提供していた飲食店の多くでは、食肉処理の段階で生食用に加工され容器包装に入れられたものを原材料として使用し、提供していました。

（2）牛肉と馬肉の適合状況について

生食用ではない原料を仕入れ生食用に加工している飲食店が多い牛肉の場合と、生食用に加工された原料を使用する飲食店が多い馬肉の場合では、衛生基準の適合割合に大きな差がありました。（牛肉の場合：0.5%、馬肉の場合：42.2%）

3 今後の対応

(1) 営業者への指導

- ・ 東京都では特別区等と連携し、生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導を継続して実施していきます。
- ・ 今後も引き続き、食肉処理業及び食肉販売業に対しては、適切な生食用食肉の加工や表示について指導していきます。また、飲食店に対しては、適正に加工された原料肉を仕入れ、専用の器具を用いて調理するよう指導していきます。
- ・ 近年、都内では、鶏肉や牛レバーの生食を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。このため、引き続き鶏肉等については、生で提供しないよう監視指導を行い、食中毒の未然防止に努めていきます。

(2) 消費者への普及啓発

東京都のホームページでの情報提供、保健所窓口等でのリーフレットの配布、消費者の参加する講習会等を通じて、食肉の生食のリスクについて普及啓発を行っていきます。

【参 考】

- ・ 今回の緊急監視では、飲食店営業施設（レストラン・中華料理店・食堂等、客席を設けて飲食物を調理提供する施設）のうち、焼肉店などを中心に立入を実施した。
- ・ 食肉処理業とは、食肉を整形加工する営業で、小売をしないものをいう。
- ・ 食肉販売業とは、店舗を設け、食肉を販売する営業をいう。スーパー、コンビニエンスストア等の営業形態も含む。

【東京都における腸管出血性大腸菌・カンピロバクターを原因とする食中毒発生状況】

	平成22年累計（12月31日まで）		平成23年（1月～6月1日）※	
	件数	患者数	件数	患者数
カンピロバクター	36(33)	289(232)	11(8)	70(41)
腸管出血性大腸菌	5(2)	10(5)	1(0)	3(0)

※ 速報値

（ ）内は肉の生食が原因又は献立に生食肉が提供された事例の再掲

通知先一覧

団体名	所在地
東京都食鳥肉販売業生活衛生同業組合	台東区下谷2-1-10
東京食肉市場卸商協同組合	港区港南2-7-19
東京食肉買参事業協同組合	港区港南2-7-19
東京都食肉事業協同組合	港区港南2-7-19
芝浦畜産臓器協同組合	港区港南2-7-19
東京食肉市場会社	港区港南2-7-19
社団法人東京食肉市場協会	港区港南2-7-19
東京芝浦臓器株式会社	港区港南2-7-19
東京都食肉生活衛生同業組合	港区港南2-7-19
東京都ホテル・旅館生活衛生同業組合	千代田区平河町2-5-5
事業協同組合全国焼肉協会	北区王子2-30-2
東京都飲食業生活衛生同業組合	中央区築地6-20-6
東京都料理飲食業組合連合会	中央区築地5-2-1
東京都料理生活衛生同業組合	中央区築地6-20-6
社団法人日本料理研究会	中央区築地2-15-15-201
東京都鮪商生活衛生同業組合	中央区築地5-2-1
東京都麺類協同組合	千代田区神田神保町2-4
関東百貨店協会	中央区日本橋2-1-10
社団法人新日本スーパーマーケット協会	千代田区内神田3-19-7
日本チェーンストア協会関東支部	江東区東陽町2-2-20
社団法人日本フードサービス協会	港区浜松町1-29-6
社団法人日本フランチャイズチェーン協会	港区虎ノ門3-6-2
財団法人食品産業センター	目黒区上目黒3-6-18
東京都生活協同組合連合会	中野区中央5-41-18
生活協同組合コープとうきょう	中野区中央5-6-2
社団法人東京都食品衛生協会	渋谷区神宮前2-6-1