

生食用食肉による食中毒防止に向けた取組状況

1 これまでの取組状況

(1) 国の対応

平成23年4月下旬に富山県等の焼き肉店で発生した生食用食肉による腸管出血性大腸菌O111死亡事件を受け、厚生労働省は生食用食肉に係る罰則を伴った規制が必要であると判断し、10月1日付けで、食品衛生法に基づく「生食用食肉の規格基準※」を設定した。

※ 生食用食肉の規格基準の概要（根拠法令：食品衛生法第11条）

【基準の対象】 ・生食用として提供される牛の肉（内臓を除く）
（例）ユッケ、牛刺し、牛タタキ

【基準の概要】

- ① 成分規格（腸内細菌科菌群が陰性）
- ② 加工基準（生食用食肉専用の場所・設備、有資格者による加工、肉塊の加熱殺菌）
- ③ 保存基準（温度管理）
- ④ 調理基準（加熱殺菌処理済みの肉塊を調理）
- ⑤ 表示基準（消費者に対する情報提供）

【行政処分の内容】 ・廃棄命令又は危害除去命令（食品衛生法第54条）
・営業許可取消・営業禁止又は営業停止（法第55条）

【罰則の内容】

- ・2年以下の懲役又は200万円以下の罰金（法第72条）
ただし、法人の場合、1億円以下の罰金。

(2) 京都市の対応

食肉の生食による食中毒の発生を防止するため、厚生労働省の依頼（5月6日）に先駆け、5月2日から継続し、生食用食肉取扱施設に対する緊急立入を実施。また、規格基準施行後、規格基準の遵守を徹底するため、平成23年10月から12月までの間、生食用食肉を取り扱う可能性のある施設に対する立入調査を実施してきた。

規格基準施行前【平成23年5月2日から国に先駆けて実施】

- ・立入施設数898施設
うち、生食用食肉の取扱施設：182施設、指導により取扱中止：39施設
継続して取り扱う143施設は、「衛生基準」を遵守していることを確認済み。

規格基準施行後【平成23年10月から12月まで実施】

- ・立入施設数910施設。うち9施設で規格基準違反を発見したため、中止指導を行った。

※ 現在3施設で取扱中。規格基準の適合を確認済み（平成24年3月27日現在）



2 生食用食肉の取扱いに係る届出制度の新設

- (1) 「生食用食肉取扱施設」をもれなくかつ迅速に把握し、徹底した監視指導を行うため、平成24年3月2日に京都市食品衛生法施行細則を改正し、平成24年4月1日から次の措置を講じることとした。
 - 「生食用食肉取扱施設」に係る届出制度を導入
 - 届出施設に対して、規格基準の遵守徹底を定期的に指導
 - 届出施設に届出済証を交付し、店頭掲示を指導することにより「生食用食肉取扱施設」であることの消費者への情報提供を推進
- (2) 各保健センターにて、生食用食肉取扱いに係る一斉監視施設や新規営業施設に周知用リーフレット(別添)を配布し、平成24年3月末までに周知を図る。
- (3) 生食用食肉の業者による更なる衛生確保を図るため、本市独自の「京(みやこ)・食の安全衛生管理認証制度」の審査基準に「生食用食肉の規格基準」を加えると同時に、認証取得の促進を図ってきた。

今後とも、生食用食肉に対する監視指導をはじめとし、食の安全安心の確保にますます取り組んでいく。