

平成23年5月6日

会員各位

全国焼肉協会会長新井泰道

生食用食肉の取扱いについて(注意喚起)

メディア等で報道されている「ユッケ料理」を原因とする「O-111」食中毒事件について、別添1のとおり注意喚起がありましたので、お知らせします。

焼肉協会では、既に『ユッケ等生食料理の衛生管理』のマニュアルを会員に配付しております。この問題発生と同時に再度ホームページ掲載しました。会員各位におかれては、マニュアルを参考に対応していただくようお願いします。

また、厚生労働省は5月5日付で「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」・食品安全部長名通知：別添2を都道府県知事、保健所設置市長、特別区長に出して、監視指導を緊急に実施するよう指示しておりますので、参考のためお知らせします。



23総合第242号

平成23年5月2日

事業協同組合全国焼肉協会 御中

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いたします。

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いたします。

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。

## **【論点を整理・ユッケ等生食料理の衛生管理】**

1. 牛肉の流通・小売(スーパー・量販店、精肉店)における表示
2. 生食用食肉を巡る状況
3. 会員企業にける取組事例
4. 論点を整理・ユッケ等生食料理の衛生管理関係資料

**平成20年9月**

**事業協同組合 全国焼肉協会**

※ この資料は、平成20年9月策定した『信頼性向上自主行動計画』の一環として、焼肉店が当面する【ユッケ等生食料理の衛生管理】について、論点を整理し衛生管理及び説明の参考になるよう作成されたものです。

## 【論点整理・ユッケ等生食料理の衛生管理】

### 1. 牛肉の流通・小売（スーパー、量販店、精肉店）における表示

生食用食肉については、厚生労働省によって、食肉の義務表示に加え次の表示基準目標が定められている。

- ① 生食用である旨
- ② と畜、解体されたと畜場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）
- ③ と畜、解体されたと畜場名（輸入品の場合は原産国名）、又はと畜場番号
- ④ 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
- ⑤ 生食用として供することが可能な期限表示・保存方法

※④で、食肉処理場が複数にわたる場合は、全ての食肉処理場名表示する。

※と畜から加工処理まで一貫して行う場合は、④を省略できる。

例をあげると、次の様な内容になる。

#### ■事例

と畜場県名	〇〇県	②と畜場所在県名
と畜場名	〇〇食肉センター	③と畜場名
処理場県名	〇〇県	④加工処理場所在県名
処理場名	〇〇ミート	④加工処理場名

**国産牛ももたたき（生食用）** ← ①生食用である旨

100g当たり（円） 正味量（g）  
298    180

258964 305360

個体識別番号 保存温度 消費期限  
 0123456789 4℃以下 20.2.20

536  
値段（円） ← ⑤生食可能期限表示

〇〇県〇〇市〇〇町〇〇〇  
 〇〇ミート株式会社 ← ⑤保存方法

※私の視点・記事引用【08.08.22「朝日新聞」・九大准教授藤井潤氏（細菌学）投稿】

「…埼玉県が6月、119店の飲食店を調べた結果でも、83.2%にあたる99店が『生食用』の表示のない肉を生で提供していた。」

「…厚労省の調査では、07年度に全国のと畜場から出荷された生食用の牛レバーはゼロだった。」

## 2. 生食用食肉を巡る状況

### (1) 生食用食肉の衛生基準

平成8年にレバーの生食で食中毒が発生したため、厚生労働省は平成10年に牛と馬の生食用食肉(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)に関する衛生基準を定めた。内容については、添付資料参照。

①生食用食肉の成分規格目標＝糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌が陰性であること。

②生食用食肉の加工等基準目標

○とちく場における加工＝肝臓の処理基準、品質確認、処理場及び使用器具の分離。

○食肉処理場における加工＝衛生基準、他の食肉と分離、専用器具の使用・洗浄。

○飲食店における調理＝衛生基準、他の食肉と分離、専用器具の使用洗浄、調理温度。

③生食用食肉の保存等基準目標＝保存運搬における衛生管理、蓋付容器・4度C以下。

④生食用食肉の表示基準目標＝生食表示、とちく・加工場履歴(所在地・名称等)

### (2) 生食用食肉等の安全性確保に関する通知

上記、生食用食肉の衛生基準が守られるよう周知徹底を図るための通知

### (3) 生食用食肉の流通量

「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)」の流通量に関するデータは公表されていない。

逆に、07年度に全国のと畜場から出荷された生食用の牛レバーはゼロだったという厚生労働省の調べや、埼玉県が6月、県内の飲食店を調べた結果、83.2%にあたる店が『生食用』の表示のない肉を生で提供していた、などというマイナスイメージの情報のみが流布されている。

現在、と畜場から出荷される「生食用食肉」は、「熊本と畜場(馬)」のみと言われており、それ以外は公に知られていない。これは、と畜場の設備や加工流通過程の設備の問題があるのか、あるいは、食肉は長い流通経路がもつため、出荷後の流通に責任が持てないことによるのか不明であるが、食中毒が発生した場合の「責任追及」を免れる為、と、想像される。

### (4) 日本における生食食文化

四囲を海に面する日本は、新鮮な魚介類に恵まれており、伝統的な調味料「醤油」と結



びついて「刺身(生食)料理」が定着し、刺身は、日本の食文化の根幹をなしている。

このような背景により、食肉の場合も生食の需要がきわめて強い。日本における「生食文化」の実態を踏まえ、厚生労働省も「食肉の生食」を全面的に否定することはせず、衛生基準を定め、安全性確保のための啓蒙・普及に努めている。

食肉の病原菌は牛や豚などが繊維質の食べ物を分解吸収するため、胃や腸に生息させている大腸菌類がヒトの体内に入り込むことで中毒を発生させる、食肉にとって宿命もいえるものであるが、科学技術の進化や衛生知識の向上などにより、リスクを回避することは可能になりつつある。ただ、そのためには多大の経費と時間を要する。

#### (5) 焼肉店の衛生管理の周知徹底

焼肉業界は、96年のO157発生により、多大の影響を受けた。その対応策として①衛生知識の徹底＝中心温度72度・2分間、②抗菌冷蔵・冷凍庫の導入、③テーブルにおける「生肉をつまむ焼箸＝トング」と「食箸」の分離、④厨房における肉と野菜の分離などを実践することにより、加熱で死滅が可能な中毒源対策を確立させた。

#### (6) 焼肉店の生食用食肉について・論点整理

問題点として、「肝臓と肉」の生食がある。

「生食用肝臓」の流通量は、起点のと畜場から出荷量がゼロであり、流通の最下流に位置する焼肉店では、衛生基準をクリアした「生食用肝臓」を仕入れることは、不可能である。

論点を整理すれば、よりリスクを小さくする方法の選択である。

○「レバ刺し」は、残念ながらゼロリスクには到達できない。肝臓内部にまで細菌類が浸透する可能性が指摘され、菌が存在する可能性を前提にした対策になる。

①体力の弱い人(幼児や高齢者)は、断る。②より繁殖力の強い夏場は、止める。

③お店の衛生管理を説明した上で、ゼロリスクではないことも知ってもらう。

○「ユッケ」は、お店の対応次第で、ゼロリスクに近づける。信頼のおける食肉業者から「生食用」を仕入れ、飲食店における生食用食肉の衛生基準を実行することが前提条件。

○JY会員企業の取組事例を紹介します。

### 3. JY会員企業における取組事例

## ユッケ製造マニュアル

### 1. 仕入条件

・食材として使用する肉は、加工納品業者で細菌検査を行い、基準をクリアした商品を納品。

### 2. 使用器具

- ・ 専用包丁(ステンレス製)
- ・ 専用まな板 (カラーバージョン)
- ・ 蓋付専用保管パット
- ・ 計量用ステンレストレー (現在検討中)
- ・ 味付け用ステンレスボール

### 3. 製造方法

- ・ 必ず手洗いをしてから作業に入る。
- ・ 工場&業者から来た肉を冷水にてビニールの表面をしっかりと洗ってから冷蔵庫で保管する。
- ・ 工場&業者から仕入れた肉をしっかりと冷やしこみをする。  
(中心温度を0℃～4℃とすること冷凍庫使用可)
- ・ 殺菌の終わっている乾いたまな板を使用する。  
(使用する前にアルコールにて表面消毒をする)
- ・ 肉は、表面を冷水で洗いペーパータオルでよく水気を取り表面を剥いてから中身だけを使用。
- ・ ユッケ肉を上記まな板を使用し、手早くカットする。  
(ビニール手袋、ペーパータオルは肉のブロックごとに交換)
- ・ 肉の温度が上がらないように手早くカットし小まめに冷蔵庫に入れる。
- ・ カットしたユッケ用肉は、蓋付専用パットに保管する。(ないところは、必ずラップをする)
- ・ 冷蔵庫内指定場所に保管する。(野菜の入らないところで保管)
- ・ 注文が来てから専用トレーにて肉を量る。(肉を量るときから使い捨て手袋を着用)

- ・ 冷蔵庫の取っ手に注意し、ペーパータオルにアルコールを噴霧するなどし、取っ手をじかに触らない。
- ・ 味付け用ステンレスボールは、毎回必ず洗うこと。(ステンレスボールが冷えていること)
- ・ 盛り付けの際器が冷えているか必ず確認をして器を拭く場合は、ペーパータオルを使用する。
- ・ 卵は、その都度冷蔵庫から取り出した新しいものを使用すること。  
※卵は、入荷後水洗いをして冷蔵庫内で保管する。

#### 4. 器具の管理・保管方法

- ・ 包丁は、1回の調理ごとに熱湯で煮沸消毒をすること。
- ・ 煮沸消毒した包丁は、冷まし乾いてから専用ケースにしまい保管する。
- ・ 専用まな板赤は、使用后綺麗に洗浄し殺菌剤を使用し除菌を行い乾燥させておく。
- ・ ユッケ専用ボールは、使用后必ず洗浄後煮沸消毒を行う。
- ・ ユッケ専用ボールは、必要に応じて数を用意し時間で使い分けること。

#### 5. 注意事項

- ・ 最も重要なことは、「付けない」・「増やさない」・「死滅させること」であり下記の点を厳重に注意をする。
  - ①作業内容が変わるときには、必ず手洗いをする。
  - ②冷蔵庫の取っ手・水道の蛇口は、アルコールスプレーを用いて常に清潔にする。
  - ③冷蔵庫の庫内温度を2時間おきに記録をして保管しておく。(0℃～4℃が好ましい)
  - ④レーザーの温度計を使用してユッケの温度を測り記録保管する。(現在検討中)

#### 6. 検食用

- ・ 検食用のユッケ肉は、指定の袋に、店舗名、日付を記入のうえ、肉50gを店舗で冷凍保管し、2週間(14日間)保管する。

# 生食用食肉の衛生基準－1

## 生食用食肉の衛生基準

(平成10年9月11日 厚生省生活衛生局長通知、都道府県知事・政令市市長・特別区区長宛 最終改正：平成13年5月24日)

### 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。

## 生食用食肉の衛生基準－ 2

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℃を越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料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。

## 生食用食肉の衛生基準－3

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、マイナス15℃以下（マイナス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）

# 生食用食肉等の安全性確保について

## 生食用食肉等の安全性確保について

(平成10年9月11日 厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知  
各都道府県、政令市、特別区乳肉衛生主幹部(局)長宛)

生食用食肉の衛生基準等については、平成10年9月11日生衛発第1358号(生活衛生局長通知)「生食用食肉等の安全確保について」により通知したところでありますが、今後はレバー等の食肉を起因とする食中毒の発生を防止するため、「生食用食肉の衛生基準」(以下「衛生基準」という。)について、下記の点に留意の上、消費者、関係事業者への周知・指導方よろしくをお願いします。

### 記

- 1 生食用の食肉等を販売、提供する際は、衛生基準の成分規格目標を必ず満足するよう関係事業者を十分指導すること。
- 2 加工等基準目標については、成分規格目標を達成するための条件の一つであること。なお、成分規格目標が確実に保証できる他の方法があり、かつ食品衛生法上問題ない場合については、その方法を用いても差し支えないが、当課まで事前に報告すること。
- 3 表示基準目標については、生食用である旨並びにとさつ、解体及び加工された施設が明確にわかるように表示するよう指導すること。
- 4 食品衛生法施行規則第5条による期限表示については、関係事業者が成分規格目標が確保される保存温度及び期限を設定して、生食用として供することが可能な期限表示を明記するよう指導すること。
- 5 飲食店営業者及び消費者は、基準表示を確認してから購入し、調理する際は十分注意して取り扱うように普及啓発及び周知徹底に努めること。
- 6 成分規格基準目標の検査法は別紙に従って行うこと。