

食肉の生食に関する東京都の対応について

国における生食用食肉等の規制の流れ

○ 牛肉

- 平成 10 年 9 月
「生食用食肉の衛生基準」を設定（法的拘束力なし）
- 平成 23 年 4 月
富山県等で焼肉チェーン店が提供したユッケによる食中毒事件が発生（死者 5 名）
- 平成 23 年 9 月
「生食用牛肉の規格基準」を設定 10 月 1 日施行（法的拘束力あり）

加工・調理には専用の設備を備え、専用の器具を用いること
牛肉の表面から 1cm 以上の深さで 60℃ 20 分間以上加熱殺菌すること 等

○ 牛レバー

- 平成 19 年 5 月
衛生基準に適合するものであっても、生食用としての提供はなるべく控えることに留意するよう通知
- 平成 23 年 7、12 月、平成 24 年 4 月
新たな措置を講じるまでの間、生食用として提供しないように指導を徹底するよう通知
- 平成 24 年 6 月
「牛肝臓の規格基準」を設定 7 月 1 日施行（法的拘束力あり）

牛肝臓を安全に生食するための有効な対策が見いだされるまでの間、生食用として提供・販売することを禁止

○ 鶏肉等

汚染実態や防止対策等について整理した上で、今後順次検討

これまでの都における対策

監視指導

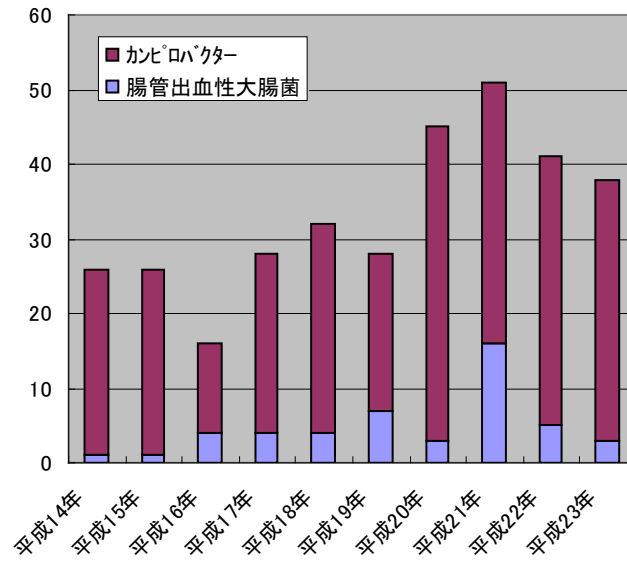
- 平成 10 年から
「生食用食肉の衛生基準」に基づき、肝臓を含む食肉の適正な取扱いについて、監視指導を継続して実施
- 平成 23 年 5 月
ユッケによる食中毒事件を受け、生食用として提供される牛肉の緊急監視を実施
- 平成 23 年 9～10 月
生食用牛肉の規格基準設定を受け、一斉監視を実施。規格基準の遵守と、取扱い施設に対し、報告を指導
※報告実績数（平成 24 年 4 月末現在）
・ 飲食店営業：10 施設
・ 食肉販売業：2 施設
・ 食肉処理業：1 施設
- 平成 24 年 4、5 月監視事業
区市と協力して、焼肉店等の飲食店営業、食肉販売業等を対象に牛肝臓の新たな基準の周知と生食用としての提供自粛について監視指導を徹底
※牛肝臓を生食用として提供していた施設数 212 軒（5 月末現在）
- 夏期一斉監視事業
牛肝臓を生食用として提供していた実績のある施設を重点的に、区市と協力し監視指導を実施

普及啓発

- リーフレットの作成（平成 21、22 年）
子供の保護者や事業者向け等に約 38 万枚配布
- 普及啓発用 CM の作成、放映（平成 22、23 年）
映画館、街頭ビジョン、トレインチャンネル等で放映
- 無料コピーサービス・タダコピー（平成 22 年）
都内大学で約 3 万枚実施
- 食の安全都民フォーラム、食の安全調査隊（平成 23 年）
計 4 日間開催、のべ 152 名参加

過去 10 年間の都内における食中毒発生件数
(原因菌：カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌)

○発生件数の推移

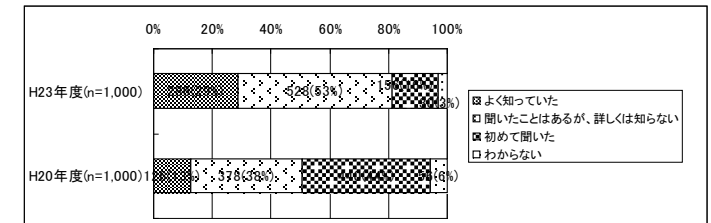


○食肉の生食を原因とする発生件数

原因食品	食中毒原因菌	
	腸管出血性大腸菌	カンピロバクター
牛レバ刺	13	53
ユッケ	7	4
生鶏肉	0	137

【参考】全国における生食用牛レバーを原因とする食中毒発生件数（平成 10 年～23 年）
128 件（うち腸管出血性大腸菌：22 件）

消費者の食肉の生食に関する意識調査
(平成 20 年度及び平成 23 年度調査比較)



食肉の生食が原因の食中毒は、食肉の鮮度に係わらず発生する可能性があることを知っていたか
(H23 年度:n=1,000、H20 年度:n=1,000)

今後の対応

監視指導：生食用牛肉や、牛肝臓を取り扱う施設に対し、規格基準の遵守について指導し、従わない施設については、店名の公表や不利益処分等、食品衛生法違反として措置する。鶏肉等についても、生又は加熱不十分な調理での提供の自粛を指導する。
普及啓発：消費者に対して、ポスター・リーフレットや講習会等を通じて、牛肝臓を含む食肉の生食に伴うリスクについて引き続き普及啓発を実施。

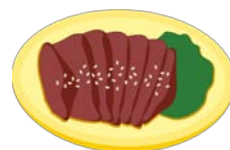
23年10月1日から

生食用牛肉の 規格基準が設定されます！

規格基準を満たしていない施設での生食用牛肉の
加工・販売はできません！！

牛肉を生食用として加工する際の基準や成分規格など生食用牛肉の規格基準が食品衛生法に基づき規定され、平成23年10月1日から施行されます。

● 主な内容



<加工基準>

枝肉等を仕入れ、生食用に加工する業者が満たさなければいけない主な基準は、以下のとおりです。

- 生食用食肉の加工は、他の設備と区分された場所で行うこと。また、専用の手洗い・シンク・器具や手指の消毒設備及び専用の器具が必要。
- 生食用食肉の加工は、食肉の衛生等に関する講習会（3時間）の受講（認定生食用食肉取扱者）など一定の要件を満たした者が行うこと。
- 肉塊表面を加熱殺菌すること。（原材料として使う牛肉は、凍結していないものを枝肉から衛生的に切り出し、速やかに気密性のある容器包装に入れ、密封する。その後、表面から1cmの深さを60℃で2分間以上加熱する方法で殺菌し、すみやかに4℃以下に冷却すること。）

<成分規格>

加工基準にしたがい生食用に加工された生食用牛肉には、以下の成分規格が適用されます。

- 生食用牛肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
加工した生食用牛肉は、定期的に検査*を実施し、成分規格に適合していることを確認し、その記録を1年間保存しなければならない。

* 検査は25検体を検査し、全て腸内細菌科菌群が陰性であることを確認すること

<保存基準>

- 生食用牛肉は、4℃以下（冷凍品は-15℃以下）で保存しなければならない。

牛レバーはレバ刺しなど生食として販売・提供できません！

平成24年7月から、牛レバーの生食用としての販売・提供が禁止されました。

牛レバーを調理等する場合は、中心部まで十分に加熱すること！

- 牛レバーを使用して、食品を製造、加工または調理する場合は、レバーの中心部を63℃で30分以上加熱するか、これと同等以上の方法（75℃で1分間以上など）で加熱殺菌しなければいけません。
- 牛レバーを利用客が自ら調理して食べる焼肉店などでは、コンロなどの加熱用設備を提供し、さらに、利用客が十分に加熱して食べるよう、中心部まで十分な加熱が必要である旨をメニューや店内掲示等により、情報提供してください*。
- もし、利用客が生や不十分な加熱で食べている場合は、十分に加熱して食べるよう注意してください。



牛レバーは、加熱用として販売すること！

- 消費者が牛レバーを十分に加熱して食べるよう、中心部まで十分な加熱が必要である旨を掲示等により、情報提供してください*。

※加熱調理が必要なことの情報提供の例

「加熱調理用であること」、「調理の際に中心部まで加熱が必要であること」、「食中毒の危険性があるので、生で食べられないこと」など。
飲食店ではメニューや店内に掲示、販売店は店内の掲示や表示をすること！！

Q. 牛レバーを生食用として販売したらどうなるの？

- A. 牛レバーを生食用として販売・提供すると、食品衛生法違反となり、営業停止等の処分を受け、店舗名等が公表される場合があります。
また、食中毒を起こした場合、被害者への賠償責任が生じますが、生産物賠償責任保険に加入していても、支払いの対象にならない場合があります。



Q. 牛以外の食肉を生食用として販売・提供してもいいの？

- A. 都内では、鶏のレバ刺し、鶏わさなどによるカンピロバクターによる食中毒が多発しています。生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の肉や内臓はすべて加熱用です。
鶏肉や豚肉などについても、生食用として販売・提供しないでください！

【問い合わせ先】

〇〇保健所生活環境安全課食品衛生係
電話：

● 表示の基準

< 容器包装への表示 >

通常の表示に加えて、生食用牛肉には以下の表示が必要です。

- 生食用である旨
- とさつ又は解体が行われたと畜場の所在する都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）並びに当該と畜場の名称及びと畜場である旨
- 加工施設の所在する都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）並びに当該加工施設の名称及び加工施設である旨
- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 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

● 規格基準に適合しない生食用牛肉を加工・販売したら？

規格基準に適合しない生食用牛肉の加工・販売はしないでください。
食品衛生法違反として店舗名等を公表する場合があります！

● 牛肉以外は生食で加工・販売してもいいの？

今回、生食での提供に関する規格基準が設定されたのは牛肉だけです。
都内では、鶏刺し、牛レバーなどの生肉料理によるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒が多発しています。
牛レバー・鶏肉・豚肉などを生食用として加工・販売しないでください！
馬肉は、従前の衛生基準にしたがって加工・販売して下さい。

⚠ 食中毒を起こしたら…

食中毒を起こした店が負うべき責任は多岐にわたります。食品衛生法違反として営業停止の行政処分を受けることになるほか、被害者への賠償責任が生じます。規格基準を満たした牛肉以外を生で提供することは絶対にやめましょう！

【問い合わせ先】

〇〇保健所生活環境安全課食品衛生係
電話：