

食品衛生だより

川崎市中央卸売市場
食品衛生検査所
TEL：975-2245

平成23年度 検査所だより

平成23年11月 1日発行 (vol.3)

市場の皆さん、日ごろから検査所業務にご協力いただきありがとうございます。

牛の生食用食肉の 取扱いが変わりました

平成23年10月1日から、牛の生食用食肉を取扱う場合には「生食用食肉の規格基準及び表示基準」を守る必要があります。

今年4月に発生した焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒により、5名の方が亡くなられ重症者も多数出たことになったため、強制力のある法律で規制されることになりました。

規格基準を満たさない食肉を生食用食肉として販売すると、食品衛生法(第11条2項)違反となります。

規制対象は生食用の牛肉です。(レバーなどの内臓は対象外です)

生食用食肉として規制対象になる食品には、ユッケ・タルタルステーキ・牛刺し・牛たたきが含まれます。



生食用食肉の規制の概要



今回、生食用食肉に対して、新たに次のよう基準が作られました。

現在の規制対象になっているものは、牛の食肉（内臓は除く）です。

◎生食用食肉は腸内細菌科菌群が陰性でなければなりません。

（腸内細菌科菌群とは、大腸菌や赤痢菌・サルモネラ菌等を含む細菌のグループのことです。）

◎生食用食肉に加工したり、生食用食肉を調理する場合には専用の器具・設備が必要になります。また、生食用食肉への加工に当たって、認定生食用食肉取扱者講習の受講により認定を受ける必要があります。なお、包装された生食用食肉をそのまま販売する場合は、専用設備などは不要です。

◎表示についても、一般的に食肉の生食は食中毒の危険性があることや、子供や高齢者のような食中毒に抵抗力の弱い方は生食を控えるよう表示する必要があります。

食中毒警報が解除されました

7月27日に神奈川県が発令した食中毒警報は、10月19日に解除されました。発令期間は85日間でした。警報は解除されましたが、引き続き食品の取扱いには十分ご注意ください。