

# 生食用食肉を取り扱う施設の監視指導結果について

生活衛生課

## 1 経緯

- 今般、富山県等で発生した腸管出血性大腸菌（O111）による食中毒事件において、飲食店で食肉を生で食べた小児等4名が死亡したほか、多くの重症者が確認されていることから、平成23年5月5日付けで国から都道府県等に、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の調査依頼があった。
- 県では従来、県民に生食を控えるようリーフレットなどを通じて注意喚起をしてきたところであるが、今回厚生労働省の生食用食肉の取り扱いの通知に基づき、平成23年5月6日から5月31日まで、各保健所で緊急監視を実施した。

## 2 監視指導結果

- 県では、対象415施設を監視したところ、生食用食肉取り扱い施設は180施設であり、このうち衛生基準に適合していた施設は40施設、適合していなかった施設は140施設であった。
- 衛生基準に適合しない140施設のうち、22施設は既に改善措置を講じたうえでその取り扱いを再開しているが、その他の大半の施設は、現在生食用食肉の取り扱いを中止している。

業種	対象施設数		監視実施施設数		監視時生食用食肉取扱施設数		衛生基準に適合しない施設数	
	県	市	県	市	県	市	県	市
飲食店営業	152	94	152	15	54	7	51	7
食肉処理業	59	25	59	8	19	7	12	1
食肉販売業	204	90	204	36	107	21	77	1
小計	415	209	415	59	180	35	140	9
合計	624		474		215		149	

\*秋田市の監視実施施設は、事前のアンケート調査で生食用食肉を取り扱っていると回答のあった施設数

- 今後とも「器具の適切な消毒」、「適切なトリミングの実施」、「生食用加工を行った施設の表示」、「自主検査の実施」などの衛生基準を徹底するよう指導していくとともに、国に対して実効性のある措置を早期に講じるよう引き続き要望していく。

## 3 国の対応

- 国では各自治体の緊急調査結果等を踏まえ、生食用食肉の衛生基準の見直しを検討することとしている。
- なお、5月10日付けで、①生食用食肉を提供する飲食店においては、適切な加工を行った施設名を店内等に掲示すること、②営業者間の取引においては、生食用加工の有無を文書により確認することを通知した。