

H23. 7. 6

生活衛生課

生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導の徹底について

飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生に係る厚生労働省通知（別添 1）及び本県における同様の食中毒発生防止の観点から、5月9日より5月31日までの間、生食用食肉を取り扱う飲食店等に対し、県下6保健所が監視指導を実施

- 1 飲食営業、食肉処理業、食肉販売業 1,385 施設について監視を実施し、この内、生食用食肉を取り扱っていた施設は 99 施設
- 2 99 施設の内、国の衛生基準通知に適合していなかった施設は 92 施設
不適合の項目は次のとおり
 - ・ 自主検査がなされていない施設 89 施設
 - ・ 器具の洗浄消毒に 83℃以上の温湯が用いられていない施設 66 施設
 - ・ まな板及び包丁等器具の専用化がなされていない施設 37 施設
 - ・ トリミング及び細切の適正な実施がなされていない施設 22 施設
- 3 なお、調査時に既に生食用食肉の提供を自粛していた施設は 160 施設
- 4 今後も、生食用食肉の安全性確保の観点から事業者に対し、食品衛生監視指導計画に基づき、継続した監視指導を実施すると共に、消費者向けのパンフレットを作成するなど消費者に対しても、生食用食肉のリスクについて啓発強化を図っていくこととしている。

※食品衛生監視指導計画：

平成 15 年に改正された食品衛生法により、食品監視指導強化のため、国が定めた指針に基づき、各自治体は毎年度、リスクコミュニケーションを通じて地域の実情に応じた監視指導計画を策定し、この計画に基づき監視指導を実施している。

平成 23 年度は、特に重点的に取り組む監視指導として、肉の生食のリスクについて、事業者及び消費者を啓発することとしている。

別添1

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。

わかめ加工品の表示に関する措置について

1 JAS法に基づく指示

徳島県は、有限会社春木圭二商店が、自社が製造する「湯通し塩蔵わかめ」に、原料原産地が「国産」と伝達を受けた原料を使用したにもかかわらず、「徳島県鳴門産」と表示し、一般消費者向け商品として販売していたことを確認しました。

このため、本日(有)春木圭二商店に対し、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(昭和25年法律175号。以下「JAS法」という。)第19条の14第1項の規定に基づき、指示を行いました。

(1) 違反事業者

事業所 (有)春木圭二商店
住 所 鳴門市里浦町里浦字坂田100番地
代表者 代表取締役 春木圭二
業 種 海藻加工業 (わかめ加工)

(2) 違反事実

自社が製造する「湯通し塩蔵わかめ」に、原料原産地が「国産」と伝達を受けた原料を使用したにもかかわらず、原料原産地を「徳島県鳴門産」や「鳴門」と表示し、一般消費者向け商品として平成20年12月～平成23年1月までの間に、少なくとも9tを販売していた。

(3) 指示の根拠

① JAS法第19条の13の規定に基づき定められた加工食品品質表示基準及び塩蔵わかめ品質表示基準の規定に違反すること。

(4) 指示内容

- ① 製造・販売しているすべての商品について、直ちに表示の点検を行い、不適正な表示の商品を是正した上で販売すること。
- ② 原因の究明・分析の徹底と再発防止策を策定し実施すること。
- ③ 講じた措置を平成23年7月25日までに報告すること。

2 指針に基づく書類の整備・保存指導

徳島県は、次の2社に対して、立入検査及び報告徴収を実施した結果、鳴門産わかめ加工品の原料原産地表示を適正に行っていることの根拠となる情報が記載された書類が、整備・保存されていないことを確認しました。

このため、本日「JAS法に基づく食品表示違反等に係る指示及び指導並びに公表に関する指針(徳島県)」(平成21年6月10日施行。以下、「指針」という。)の2に基づき、当該書類を整備・保存するよう指導し、指針3の(3)に基づき次の事項を公表しました。

(1) 指導を受けた事業者の名称及び住所

- ① 株式会社大黒 代表取締役社長 大黒文裕
徳島県鳴門市里浦町粟津字西開162番地32
- ② 小林敏明商店 代表 小林千歳
徳島県鳴門市里浦町里浦字小高塚613

(2) 表示を適正に行っていることの根拠となる情報が記載された書類が開示されなかった場合の当該表示事項
わかめ加工品の原料原産地名

(3) 指導の内容

わかめ加工品の原料原産地について、表示を適正に行っていることの根拠となる情報が記載された書類を整備・保存すること。

JAS法に基づく食品表示違反等に係る指示及び指導並びに公表に関する指針

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）第19条の13第1項及び第2項の規定に基づく飲食料品の品質表示基準の違反した事業者に対する同法第19条の14の指示及び指導並びに公表に関しては、対象となる違反事案が消費者の食品選択に対する阻害の程度や社会的影響の程度を勘案した上で、この指針により運用するものとする。

1. 指示

品質表示基準に違反している事業者に対しては、次に掲げる指導を行う場合を除き、指示を行う。（2）の指導を行ったにもかかわらず、当該指導に従わなかったことが確認された場合も指示を行う。

【指導を行う場合】

- （1）品質表示基準に定められた表示事項が表示されていないが、違反事業者が直ちに改善する意思を示しており、かつ軽微な表示欠落の場合、その場で口頭による改善指導を行う。（口頭指導）
- （2）品質表示基準違反が常習性がなく過失による一時的なものであることが明らかであり、かつ、違反事業者が直ちに改善方を講じている場合は、表示事項を表示するよう、または遵守事項を遵守するよう、文書による改善指導を行う。（文書指導）
- （3）品質表示違反には該当しないものの、違反を惹起させるものとして、是正させる必要がある場合には、当該業者に対して文書により嚴重注意を行う。（嚴重注意）

2. 書類の整備・保守に関する指導

事業者が飲食料品の表示に関する情報が記載された書類の整備・保存を怠っており、報告徴収又は立入検査を行った際に、飲食料品の表示を適正に行っていることの根拠となる情報が記載された書類について報告又は開示しない場合は、当該書類を整備・保存するよう指導する。

3. 公表

- （1）指示をした場合には、次の①から③までの事項を公表する。なお、消費者利益の保護の観点から、違反の事実が確認されている場合には、指示を行わなくても①及び②の事項を公表することができる。

① 違反した事業者の氏名又は名称及び住所

② 違反事実（ただし、徳島県情報公開条例に照らして非公表と判断されるような例外的な事実があれば、当該事実については公表しない。）

③ 指示の内容

- （2）1の（3）の指導を行った場合には、当該事業者の氏名又は名称、住所及び指導の内容等を公表することができる。

- （3）2の指導をした場合であって、飲食料品の表示を適正に行っていることの根拠となる情報が記載された書類が整備・保存されていないことにより品質表示基準に違反する蓋然性が高いときは、次に掲げる事項を公表する。

① 指導を受けた事業者の氏名又は名称及び住所

② 表示を適正に行っていることの根拠となる情報が記載された書類が開示されなかった場合の当該表示事項

③ 指導の内容

- （4）公表の方法及び期間は次のとおりとする。

① 報道機関へ資料を提供するとともに、県のホームページへ掲載する。

② 県のホームページへの掲載期間は、3か月間程度とする。

附則 この指針は平成21年6月10日から施行する。

食の安全安心確保事業（産地判別検査）の結果（下半期）

(1) 第3回調査

- ・買上日：平成22年12月1日～12日
- ・買上品：たけのこ加工品3検体、わかめ加工品14検体

判別検査結果	確認調査結果		件数
	製造者等所在地	指導等の内容	
適正と判別されたもの	県内	—	9
	県外・広域	—	4
疑義が生じたもの	県内	指示・公表 指導・公表 文書指導	1 ^{注1)} 1 ^{注2)} 2 ^{注3,4)}
	県外・広域	—	—
合計			17

注1：原料原産地が「国産」の塩蔵わかめを「鳴門産」と表示し販売していたこと等を確認したことから、JAS法第19条の14に基づき指示を行った。

注2：「鳴門産塩蔵わかめ」の原料原産地を適正に行っていることの根拠となる情報が記載された書類が整備・保存されていなかったことから、JAS法に基づく食品表示違反等に係る指示及び指導並びに公表に関する指針（徳島県）の2に基づき、当該書類を整備・保存するよう指導を行った。

注3：不適切な在庫管理により、原料原産地の違う塩蔵わかめを出庫したことが原因と考えることから、在庫管理を適正に行うよう文書指導を行った。

注4：筍水煮の製造過程において、誤って原料原産地の違う原材料の混入したことが原因と考えられることから、作業管理を適正に行うよう文書指導を行った。

(2) 第4回調査

- ・買上日：平成23年1月31日～2月18日
- ・買上品：うなぎ加工品2検体、干そば1検体、たけのこ加工品2検体、わかめ加工品8検体

判別検査結果	確認調査結果		件数
	製造者等所在地	指導等の内容	
適正と判別されたもの	県内	—	8
	県外・広域	—	4
疑義が生じたもの	県内	—	0
	県外・広域	関係機関に情報提供	1 ^{注5)}
合計			13

注5：「鳴門産」と表示されたわかめ加工品に疑義が生じたことから、当該事業者に対する調査権限を有する行政機関に情報提供を行った。