



News Release

厚生部 生活衛生課

担当：生活衛生課食品乳肉係 吉田、出村

電話：(直通) 076-444-3230 (内線) 2736

平成 23 年 5 月 6 日

厚生労働省への要望について

別紙のとおり、本日、細川律夫 厚生労働大臣等に要望をいたしました。

生食用食肉の安全性確保について

今般、富山県では、県内外に焼肉店20店舗を経営する飲食業者が、県内6店舗のうち3店舗において、生肉（ユッケ）を提供したことに起因する腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生した。これによる被害者は5月5日現在、県内だけで69名、うち23名が溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症し、うち3名は死亡するなど、近年まれに見る深刻な事態となっている。また、県外店舗においても同様の被害が発生し、県内外をあわせるとHUS発症者が27名、うち4名が死亡するという重大な状況にある。

今回の食中毒事件の発生原因については、これまでの調査によると、生食に不適な原材料を使用したこと等が原因と想定される場所である。

こうした重大事態が発生した背景としては、

- ① 生食用食肉等の安全性基準については、平成10年の厚生省「生食用食肉の衛生基準」（都道府県知事等あて生活衛生局長通知）があるが、これは成分規格又は加工等基準の「目標」として示されているに過ぎず法的拘束力がないこと
- ② 厚生労働省の見解によれば、馬肉以外の食肉では「衛生基準」を満たすものが流通していないとされているが、そうした事実及び「衛生基準」を満たさない食肉を生で食べた場合には病気の危険性や生命に関わることもあることが一般に周知されているとはいえない状況にあること
- ③ 加えて、近年、食嗜好の多様化やグルメブーム等により、多くの国民が食肉を生で食する機会が増えてきていること

などが考えられる。

については、今回の重大事態に鑑み、生食用食肉の安全性を確保するため、本県を含め、都道府県として、引き続き、営業施設に対する監視指導を行い、関係業者への指導や消費者への普及啓発に努めることはもとよりですが、国におかれては、次の事項について早急に必要な措置を講じられるようお願いしたい。

1 生食用食肉について、食品衛生法第11条に基づく規格基準として、腸管出血性大腸菌など病原微生物による食中毒の発生防止を図るための成分規格、加工基準及び保存基準等を設定すること。

2 食肉の生食の危険性について、テレビ、新聞等のメディア媒体も活用し、消費者に正しい知識を積極的に提供するとともに、食肉の生食を安易に助長することのないようにすること。