

# 日販連通信

発行者：日本販売農業協同組合連合会

中塚 敏春

第 12 号  
2011 年 5 月 4 日 発行

住所：〒151-0053  
東京都渋谷区代々木2-5-5  
新宿農協会館  
電話：03-3375-6399 Fax：03-3375-6637  
Eメール：info-agricoop@pearl.ocn.ne.jp

## 食肉を扱うお取引先への緊急のお願い

今般、福井県、富山県、神奈川県の同一経営の焼肉店で腸管出血性大腸菌O-111に伴う食中毒が発生し、2児が死亡するなど、多くの患者がでています。

この食中毒事件は納入卸業者が「生食肉」を提案することから始まり、焼肉店での「生食用肉」に対する認識の無さ、現場での衛生管理の無さなど、入口から出口までの全ての段階での杜撰さが露呈されました。

生食用レバーの加工基準に適合していると畜場は5ヶ所(馬レバーのみ実績あり)、生食用食肉の出荷できると畜場は12ヶ所(馬肉のみ実績あり)です。

生食用食肉の衛生基準について末尾資料を再度ご確認ください、生食用以外は加熱用であり、加熱用を生食用として、消費者に提供しないよう末端までの周知徹底をお願い致します。

本会会員、お取引先で食肉をお取り扱いの皆様には以下の取り組みを早急にお願いたします。

①「新鮮なら生食用としての出荷が可能」との誤った認識が製造現場、営業担当者に無いかどうか一斉に点検し、注意を喚起してください。

### 注意を喚起すべき点は以下です。

- 1 「新鮮だから生でも安全」は間違いです。  
鮮度が良くても、食中毒菌が付いていれば肉を生もしくは半生で食べると食中毒になる可能性があります。
- 2 牛レバーや鶏肉は表面を加熱しただけでは食中毒菌は死滅しません。  
レバーは内部にも食中毒菌がいます。また、鶏肉は牛肉のようなブロック肉ではないため、表面を加熱するだけでは不十分です。
- 3 「生食用」の表示のない肉は「加熱用」です。  
食肉を生食する場合は、必ず表示を確認し、「生食用」の表示を確認してください。  
※現在、「生食用」の出荷実績があるのは「馬肉・馬レバー」のみです。
- 4 子どもや高齢者は食中毒になると重症化することがあります。  
生肉や加熱不十分な肉は食べないように注意してください。

②お取引先(販売先の販売先を含む)において、「生食肉」として販売、料理されて消費者に提供されている実態はないか調査、点検してください。

③以下の文書または各県、保健所にて発行されている「生食肉についての注意リーフレット(文書)など」を配布し、お取引先(販売先の販売先を含む)すべてに「生食肉」の提供をしないよう注意を喚起してください。

以上が適切に完了したことを本会にご連絡ください。

カタログ例(東京都)(以下のアドレスはウイルス警告が出ますが問題ありません)

【保護者向けリーフレット】

[http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anzen\\_info/nama/files/hogosya.pdf](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anzen_info/nama/files/hogosya.pdf)

【若年層向けリーフレット】

[http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anzen\\_info/nama/files/jyakunen.pdf](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anzen_info/nama/files/jyakunen.pdf)

【事業者向けリーフレット】

[http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anzen\\_info/nama/files/gyousya.pdf](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anzen_info/nama/files/gyousya.pdf)

【保健所などの注意喚起の例】



ですから区民の皆さんは絶対に生肉は食べないで下さい！  
ユッケ、レバ刺、牛刺し、鶏わさ、鶏刺し等は注文しないで下さい！  
**自己責任でも食べては駄目です！**

**芝浦と場で食肉処理された枝肉や内臓肉を「生食用」として販売することは、やめましょう。**

東京都芝浦食肉衛生検査所 平成20年度 登録第8号



生食用食肉は流通していません。

(一部馬肉及び馬レバーを除く。)

問い合わせ先 神奈川県厚木保健福祉事務所

### 3 「生食用」の牛肉、鶏肉は流通していません

厚生労働省は、「生食用食肉等の安全性確保について」の通知で、生食用食肉の衛生基準を示していますが、平成20年度にこの通知に基づいた生食用食肉の出荷実績があったのは、馬の肉・レバーだけでした。牛肉については国内と畜場から生食用としての出荷実績はなく、一部生食用として輸入されているものがありますが、その量はごく少ないものと考えられます。また、鶏肉は生食用の衛生基準がありません。したがって、牛肉、鶏肉は、生で食べると食中毒になる可能性があります。

## 生食による事故を防ぎましょう

飲食店で提供されたレバー刺しやユッケなどにより、腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクターによる食中毒が多発しています。

最近では遺伝子検査の発達により、原因となった食肉や検出した菌から、出荷したと畜場まで遡ることも可能なため、当所でも要請があった場合は調査を行います。

都立芝浦と場では、厚生労働省通知\*による生食用牛レバーの基準を満たしていないため、出荷される牛レバーは加熱用となっています。このため、納品先の飲食店等でレバー刺しとして提供し、事故が発生した場合には、そのお店は法違反に問われることとなります。

都内の保健所では、レバー刺し等がメニューにある飲食店について重点的に監視指導を行っていますが、お店に納品する際に生食の危険性を伝えることも重要です。

## 【情報】

【以下の情報を参考にしてください。なお、この重大性に鑑み、報道発表されていない情報も入れましたので、お取り扱いには十分ご注意ください。】

### 【食の安全、安心が欠落した企業理念】

#### 低価格と拡大路線だけの焼肉酒家えびす(フーズフォーラス社)～マスコミの責任も

焼肉酒家えびすは97年にオープンし、翌年に法人化すると、12年間で20店舗まで拡大していました。「1皿380円(税込399円)の A4・A3 クラスの和牛」、「お肉メニューの主力6品が1人前100円(税込105円)という破格の安さ」を売りに、「2020年度までには日本全国で300店舗の出店を目指しております」との勢いでした(いずれも同社プレスリリースより)。

このために、今年1月14日 日本テレビ「ニュースエブリ」【焼肉店サバイバル新戦略!】、1月20日 フジテレビ「スーパーニュース」【仰天“爆安”大旋風100円グルメの新世界】、1月22日 テレビ朝日系列全国放送「SmaSTATION!!」、【知らないと恥ずかしい! ニュースキーワード2011 ～暮らしにつながる経済編】と連続放映しました。

同社は「電通」を使い、日本テレビの「人生が変わる 1 分間の深イイ話-焼肉酒家」(下記の Youtube)で、4月18日に「全員一致の深イイ話」として紹介していました。番組で「安いだけではない」と絶賛されていたが、食中毒はその直後の21日～23日に発生しました。

<http://www.youtube.com/watch?v=jYqX3b4VMbY>

どこの焼肉屋にもあるユッケ



※ご安心して召し上がって頂くため、お肉の表面を加熱処理しております。



「ご安心して召し上がっていただくため、表面を加熱処理しております。」「お子様や年輩の方、体調のすぐれない方はお控え下さい。」などの注意書きをメニューに出しているところもあります。

### 焼肉酒家えびす(フーズフォーラス)のメニュー

### 加熱用をユッケ…「業界の慣習」という証言も

石川県内の複数の焼き肉店によると、生食用の肉は流通量が少なく、加熱用をユッケにすることは「業界の慣習」になっているという。

厚生労働省では、生食用の肉の安全性を確保するため、販売時に「生食用」と表示することを求めている。ただ、基準には強制力や罰則がなく、順守するかは業者側の判断に委ねられている。

県内の焼き肉店の関係者は、包装には「加熱して食べて下さい」と書いてあるが、店では生食用に出して

いるといい、「加熱用でも普通に食べられるし、問題はない」と話す。別の関係者は、「ユッケ用の肉を業者に注文しても『生食不適』と記されて送られてくる。卸売業者は、問題が起きた際の責任を店に押し付けようとしている」とこぼす。

東京都福祉保健局はホームページ上で、「生食用の牛肉の流通量はごく少ないため、牛肉は生で食べると食中毒になる可能性がある」と述べ、生肉を食べないように呼びかけている。

(2011年5月2日 10時05分 読売新聞)



ANN テレビ 2011.05.02 放映

「他もやっているから」、「仕入先から生食肉用と言われた」、「法律で禁じられていない」などと記者会見を行いました。焼肉居酒屋えびすのホームページでは以下のように誤った見解を敢えて付け足しています。

「一部のマスコミで、卸売業者は『生食用』と『加熱用』をあえて分けて出荷していて、弊社では卸売業者が『加熱用』として卸した肉を提供しているという報道がございました。このような報道は、ある種の誤解や不安を招かざるを得ないのではないかとこの危惧がございましたので、弊社の見解について申し上げます。

(略)

『生食用』『加熱用』を出荷時に区別するよう義務付けられているのは、食品衛生法で特別に定められた牡蠣などの8品目だけとなっております。

『生食用』『加熱用』の判断は、通常の小売業者が判断しているのと同様に卸業者との判断で決めておりました。」

#### 焼肉酒家えびす(フーズフォーラス社)の現場



現場ではテーブルを拭いた雑巾でユッケの皿を拭き、さらに秤も雑巾で拭いている。

「安さ」の追求には、アルバイト社員への衛生管理教育が行き届かない。

(Youtube の告発より)

## 【焼肉店への卸業者が判明しました】

富山の最新ニュース ウェブ  
北日本新聞 2011年05月04日(水) サ

深く知る 全国・海外のニュース 社説・コラム 特

ホーム > 社会 > 2年前から細菌検査せず えびす会見「企業体質甘

### 社会

#### 2年前から細菌検査せず えびす会見「企業体質甘かつ

2011年05月03日 00:58

焼き肉チェーン店「焼肉酒家えびす」の集団食中毒で、運営会社のフーズ・フォーラスは2日、金沢市入江の本社で記者会見し、店に出す肉の細菌検査を2009年7月以降行っていなかったことを明らかにした。勘坂康弘社長は「(ユッケとして)肉を生で提供することの危険性は認識していたが、企業体質の甘さから検査を休止していた。反省、後悔している」と謝罪した。

フーズ・フォーラスによると、最後に検査したのは09年7月29日。それ以前の数年間は定期的の実施していたが、一度も菌が検出されなかったなどの理由でやめたという。

ユッケに使用していた牛肉は、09年7月から大和屋商店(東京都板橋区、長田長治社長)から仕入れており、取り引きを始める際に「ユッケ用の商品として提案された」と説明。当時のやりとりと示す電子メールが残っていることを明らかにし、「生で食べることを想定していなかった」とする大和屋商店の主張に反論した。

## 【卸業者が生食を提案している証拠が出てきました】

5月21日 到着で発送します。

**大和屋**

送信日時: 2009/05/20(水) 13:55  
宛先

いつも御世話になっております。

**大和屋**

国産牛 和牛経産モモ赤身 100% (スジ無) ユッケ用のサンプルが出来ました。  
内容は、内モモ各部位(内モモ・かぶり)  
外モモ各部位(外モモ大・外モモ小・シキンボ) ランイチ各部位(ランプ右・左・イチボ)です。  
最初の提示価格は でしたが、手間、歩止り等が思ったよりもかかり  
希望納品価格は です。(着値)

社員とサンプルテストしましたが、どの部位を食べてももんだいは無く感じました。  
ホルズ経産とは違い和牛の血統でその上離なので味があります。  
発色も赤身の良い色がでて、身がしまっています。  
歩止り約 100%で、無駄がありません。  
芯コースを入れると上記の価格では、納品できません。  
出来れば1ケース 10kgで発送させていただければ幸いです。  
証明書は商品と一緒に入れておきます。

5月21日に 到着します。

宜しくお願いいたします。

大和屋商店は牛肉や豚肉、鶏肉から羊の肉までを取り扱う食肉専門店です。

# (株) 大和屋商店

http://www.yanatoya-co.jp

お問い合わせは、  
TEL : 03-3962-2981  
FAX : 03-3962-2998

TOP  
商品ラインナップ  
スポット商品  
取扱商品一覧  
イベリコ豚と生ハム  
店舗紹介  
お問い合わせ

## 店舗紹介

【お挨拶】

当社は、東京都中央卸売市場・さいたま中央食肉卸売市場・川口食肉地方卸売市場・茨城中央食肉公社・食肉地方卸売市場から枝肉(骨付肉)を公開せり取引をしいえ入れをします。その枝肉を脱骨し、正肉にしてホテル・スーパー・レストラン・飲食店へ精進させていただきます。

価格は商品のグレードにより上下します。

和牛・交雑種国産牛・仔牛・輸入品・豚・鶏・羊・加工品・冷凍食品・鴨・地鶏・自社商品・その他多種ありとあらゆる食品を取り扱っております。

新規オープン・単価の見直し・アイテムさがし、ぜひ当社へご相談下さい。配達地域は、都内全所、配達時間はご相談します。地方配達は、佐川急便・クロネコヤマトのクール便で発送いたします。

## 【お店紹介】

会社名	株式会社大和屋商店
本社住所	〒173-0014 東京都板橋区大山東町20-3
本社連絡先	TEL 03-3962-2981(代) 留守電 03-3962-0961 FAX 03-3962-2998
板橋営業所住所	〒173-0014 東京都板橋区大山東町37-4
板橋営業所連絡先	TEL 03-3530-4129
代表者	長田 長治
免許等	

## 【資料】

生衛発第 1358 号  
平成 10 年 9 月 11 日

都道府県知事  
各 政 令 市 市 長 殿  
特 別 区 区 長

厚生省生活衛生局長

### 生食用食肉等の安全性確保について

平成 8 年にレバーの生食による腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生したことから、同年 7 月 22 日付衛食第 196 号、衛乳第 175 号「レバー等食肉の生食について」によりレバー等食肉の生食を避けるよう消費者、関係事業者に対して指導方お願いしてきたところである。

その後、我が国ではレバー等を生食することが国民の食生活の一部に定着していることもあり、消費者が安心してこれらを食することができるよう、平成 9 年 6 月、厚生大臣は食品衛生調査会に、安全性を確保する規格基準の設定について諮問し、本年 9 月 1 日、食品衛生調査会から答申があった。

今般、この答申に基づいて、別添のとおり、生食用食肉の衛生基準を策定したので、今後は食中毒の発生を防止するため、これに基づき消費者、関係事業者への周知・指導について遺憾のないようお願いする。

## 生食用食肉の衛生基準

### 1 生食用食肉の成分規格目標

生食用食肉(牛又は馬の肝臓又は肉であって生食用食肉として販売するものをいう。以下同じ。)は、糞便系大腸菌群 (fecal coliforms) 及びサルモネラ属菌が陰性でなければならない。

### 2 生食用食肉の加工等基準目標

#### (1) とちく場における加工

##### ア 一般的事項

生食用食肉を出荷するとちく場においては、と畜場法施行令第1条、と畜場法施行規則第2条の2及び第2条の3の基準が確実に守られていること。

##### イ 肝臓の処理

(ア) 肝臓は、次の基準に適合する方法で処理すること。

(1) 食道結さつに当たっては、頸部食道断端部分は、合成樹脂製等不浸透性の袋で被った後に結さつすること。ただし、解体処理工程上、明らかに頸部食道断端が肝臓に触れる可能性がない場合は袋で被う必要はない。

(2) 肝臓の取り出し前に胃又は腸を取り出す場合は、消化管破損のないよう取り出すこと。消化管破損があった場合は、その個体の肝臓は生食用に供しないこと。

(3) 肝臓の取り出し直前に、手指を洗浄し、ナイフ等の器具を洗浄消毒すること。また腹部正中線部分の表面については消毒又は汚染部分の切除を行うこと。

(4) 肝臓の取り出しに当たっては、肝臓、手指又は器具が皮毛又は作業員のエプロン等に触れないよう取り出し、直接、清潔な容器等に収め、取り出し後は速やかに冷却すること。

(イ) 肝臓は、病変、寄生虫、消化管内容物又は皮毛等が認められないこと。

(ウ) 内臓取扱室では、他の内臓(生食用でない肝臓を含む。)の取扱い場所と明確に区分し、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

(エ) 内臓取扱室で、生食用の肝臓を取扱う加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

(2) 食肉処理場(食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設をいう。以下同じ。)における加工

ア 生食用食肉のトリミング(表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為をいう。以下同じ。)及び細切(刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為をいう。以下同じ。)を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されており、低温保持に努めること。

また、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

イ トリミング又は細切に用いられる加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

ウ 細切するための肉塊は、次の基準に適合する方法でトリミングを行うこと。

(1) トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。

(2) 肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行うこと。

(3) おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行うこと。

(4) 1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。

オ 細切は、次のように行うこと。

(1) 細切の直前に手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。

(2) 1つの肉塊の細切終了ごとに手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。

カ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。



キ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

ク 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。

ケ 生食用食肉は10℃以下となるよう速やかに冷却すること。

また、10℃以下となった生食用食肉は、10℃を越えることのないよう加工すること。

(3) 飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理

ア 生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は、専用のもを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

イ 調理は、トリミングを行った後に行うこと。トリミングの方法は、(2)のウに準じること。(あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除く。)

ウ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。

エ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。

オ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

カ 生食用食肉の温度が10℃を越えることのないよう調理すること。

3 生食用食肉の保存等基準目標

(1) 保存又は運搬に当たっては、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製の容器包装に収めること。

(2) 保存又は運搬に当たっては、10℃以下(4℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。なお、冷凍したものにあっては、-15℃以下(-18℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。

4 生食用食肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合は、食品衛生法施行規則第5条の表示基準に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。ただし、とちく場と食肉処理場が併設しており、とさつから加工処理まで一貫して行う場合は(3)を省略することが出来る。

(1) 生食用である旨

(2) とさつ、解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場名、又はとさつ解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場番号

(3) 加工した食肉処理場の所在する都道府県名(輸入品の場合は、原産国名)及び食肉処理場名(食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名)

**みなさまのご意見・ご感想をお待ちしております。 アドレス:info-agricoop@pearl.ocn.ne.jp**