

生肉の提供に関する本市の対応について

1 背景・経緯等

(1) 背景・経緯

平成 8 年にレバーの生食による腸管出血性大腸菌 0157 の食中毒が発生したことを受け、厚生労働省は平成 10 年に「生食用食肉の衛生基準」(以下「衛生基準」と言う。)を設け、基準に該当しない食肉を生で提供しないよう通知を発出しました。

(2) 焼肉チェーン店による食中毒事件の概要

先般、富山県等で発生した腸管出血性大腸菌 0111 による食中毒事件において、(株)フーズ・フォーラスの経営する焼肉チェーン店「焼肉酒屋えびす」の複数店舗で生肉を喫食した小児等 4 名が死亡し、多くの重症者が確認される事態が発生しました。

厚生労働省は、これを受け、生肉の提供について法規制を含めた検討を行うとともに、飲食店等における生食用食肉の安全性確保を目的とした緊急監視を指示しました。

2 札幌市の対応

本市では、以下のとおり、生肉の提供による食中毒防止対策を実施しています。

(1) 緊急監視の実施

ア 実施期間：平成 23 年 5 月 10 日～5 月 31 日(延長する場合があります。)

イ 対象施設：飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業の許可施設のうち、生食用食肉の取扱いが確認された施設

ウ 指導結果：上記対象施設に対し、立入による監視指導を実施し、衛生基準を満たさない食肉を提供しないよう指導しています。

(2) これまでの取組

本市では、主に以下の取組により、生肉による食中毒の予防対策を実施してきました。

ア 営業者に対する指導

札幌市食品衛生監視指導計画に基づき、例年、飲食店等の営業者に対し、年 1 回以上、文書及び立入により「生肉による食中毒の防止」についての指導を行っています。

また、平成 17～19 年にかけて、食肉処理業者等を対象とした講習会を開催しています。

イ 地下鉄駅電照広告の掲示

平成 23 年 3 月から、地下鉄駅構内の電照掲示板(市内 10 箇所)において、「ちょっと待って！お肉の生食」との啓発用広告を掲示しています。

ウ ポスターコンクール

平成 21 年、「生肉等による食中毒の防止」をテーマとした学生対象のポスターコンクールを実施し、受賞作品を市内各所に掲示しました。

エ 啓発用ティッシュの配布

平成 21 年から、啓発用ティッシュを作成し、イベント等において配布しています。

オ 市民フォーラム

「食肉を生食する!? ～流行の食文化に潜む危険～」をテーマとして、平成 22 年 1 月にエルプラザで開催し、講演会や意見交換を行いました。

3 関連ホームページ

札幌市保健所(食肉による食中毒の防止について):

<http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/chudoku/sonota/shokuniku.html>