



食検だより

Meat Inspection Facility Tokushima Prefectural

発行者：徳島市不動本町2丁目140-3

徳島県食肉衛生検査所

TEL.088-633-8277 FAX.088-633-8275

牛肉セシウム汚染問題

平成23年7月に福島県南相馬市から東京都立芝浦と場に出荷・処理された牛肉から、放射性セシウムに汚染された肉が見つかりました。

平成23年3月の東京電力福島第一原発の事故で飛散した放射性セシウムに汚染された稲わら、牧草を与えられた牛が体内で被曝したことが原因と考えられました。

また、放射性物質飛散地域の稲わら、牧草は、全国に多くが出荷されているために、福島第一原発の事故後に放射性セシウムに汚染された稲わら、牧草を食べた牛肉から、基準を上回るセシウムが検出されるケースが全国で相次ぎました。

さらに、処理された牛肉は東北や関東、西日本など広い範囲に流通し、一部は食用として消費されてしまったことも明らかになり問題となりました。

県内で処理された食肉の放射性物質検査を実施しています。

徳島県では、平成23年8月から県内の食肉処理場に肉牛を出荷する農家約50戸について、放射性物質の全戸検査を、また、指示自治体等（※）から県内のと畜場に生体で搬入され、解体された牛肉についても放射性物質の検査を実施しています。

平成24年1月までに、徳島県内及び指示自治体等から県内のと畜場に生体で搬入され解体された牛肉について、放射性物質の検査を行った結果、異常を認めておりません。

※指示自治体等：放射性セシウム
が検出された稲ワラを牛に給与
していた15道県

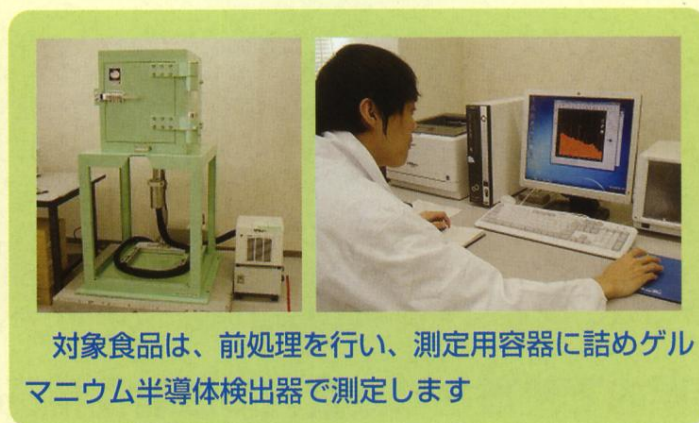


県内に流通する食品の 放射性物質検査を実施しています。

徳島県では、平成23年12月から食品の安全性確保を目的として、県内に流通する食品について放射線物質のモニタリング検査を実施しております。対象となる食品は、野菜類、乳、水産物、肉及びこれらを原材料とした加工食品です。対象食品は、県内量販店、卸売市場等において、食品衛生広域監視機動班が採取し、徳島県食肉衛生検査所に配備されたゲルマニウム半導体検出器を用いて放射性物質検査を行います。



食品衛生広域監視機動班
が対象食品を採取します



対象食品は、前処理を行い、測定用容器に詰めゲルマニウム半導体検出器で測定します

平成24年4月以降の食品中の 放射性物質の規格基準の設定について

暫定規制値に適合する食品については、健康への影響はないと評価され、安全性は確保されていますが、より一層の、食品の安全と安心を確保するため、新たに食品中の放射性物質の規格基準が設定され、平成24年4月（一部食品で経過措置有り）から施行となります。

食品区分	放射性セシウムの基準値 (Bq/kg)	
飲料水	10	飲用茶を含む
乳児用食品	50	粉ミルク・離乳食など
牛乳	50	加工乳・乳飲料等を含む
一般食品	100	上記以外の食品

特集 生食用の牛肉の新たな規格基準

平成23年4月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌O-111による食中毒事件によって、5名の方が亡くなられ、重症者が多数出ました。

腸管出血性大腸菌は、牛や豚など動物の消化管内に存在します。この菌を人が摂取してしまうと、菌が産生するベロ毒素により、主に腹痛や下痢といった症状を引き起こします。特に、子どもやお年寄りでは重篤化しやすく、注意が必要です。

生食用食肉等の安全性確保について国は、これまで、平成10年に策定した生食用食肉の衛生基準により、適切な衛生管理が行われるよう都道府県等を通じて事業者への指導を行って来ました。しかし、強制力のある規格基準の設定を求められていること等を受け、厚生労働省から罰則を伴う強制力のある生食用食肉（牛肉）の規格基準が、消費者庁から表示基準がそれぞれ策定されました。

平成23年10月1日から、生食用の牛肉（内臓を除く）について食品衛生法に基づく規格基準および表示基準が定められました。これらの基準に適合しない場合は、生食用食肉の加工・調理、店舗などでの提供、販売ができません。規格基準、表示基準に違反した場合、食品衛生法に基づき、行政処分および罰則の対象となります。

「生食用牛肉とは」

凍結していない枝肉から衛生的に切出し、気密性のある容器梱包に入れ密封された後、表面から1cm以上の深さを60℃で2分間以上加熱殺菌する等、新たに規定された規格基準に基づき加工された牛肉です。

「対象となる食品」

生食用として提供するユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキなどです。

「飲食店などで生食用牛肉を調理する場合の規格基準(概要)」

- ① 調理は、生食用食肉に専用の設備を備えた衛生的な場所で行うこと。
- ② 使用する生食用牛肉は、生食用として適切に加工されたものを仕入れること。
- ③ 腸管出血性大腸菌のリスクなどの知識を持つ者が加工および調理を行う。
- ④ 生食用牛肉は、4℃（凍結されたものは-15℃）以下で保存すること。
- ⑤ 調理後は速やかに提供すること。

※詳しくは、厚生労働省のホームページへ

<http://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001bbdz.html>

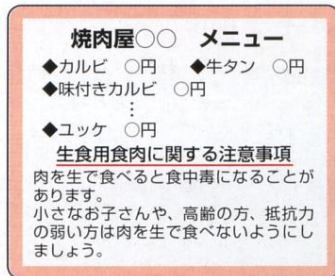
「生食用牛肉の表示について」

飲食店等で提供する場合

店頭、メニューなど店舗の見やすい場所に、下記2点を表示する必要があります。

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること
- ② 子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えること

【表示例】メニュー



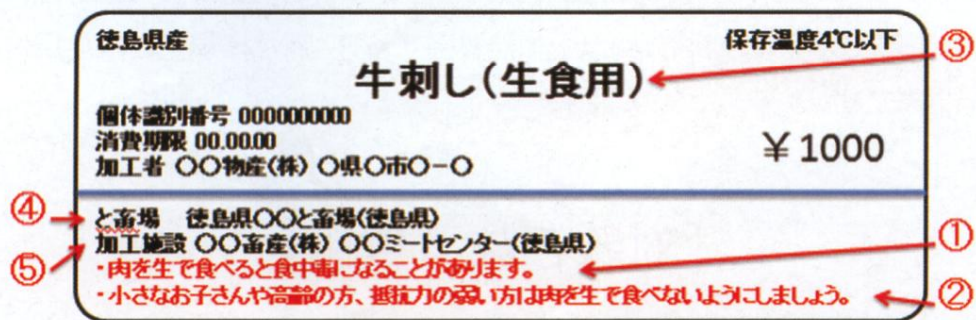
店頭掲示



容器包装に入れて販売する場合の表示基準

容器包装の見やすい場所に上記2点に加えて下記3点を記載する必要があります。

- ③ 生食用であること
- ④ とさつ、または解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品の場合は原産国名）、と畜場の名称（及びと畜場である旨）
- ⑤ 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品の場合は原産国名）、加工施設の名称（及び加工施設である旨）



※詳しくは、消費者庁のホームページへ

<http://www.caa.go.jp/foods/index10.html#m01-1>

発行者 徳島県徳島市不動本町2丁目140-3

徳島県食肉衛生検査所

TEL : 088-633-8277

FAX : 088-633-8275

HP : <http://www.pref.tokushima.jp/docs/2007060100020/>

E-Mail : syokunikueiseikensasyo@pref.tokushima.lg.jp