

平成23年8月11日

報道発表資料

報道機関 各位

沖縄県環境生活部生活衛生課食品乳肉班

生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視結果について（最終報）

沖縄県では、「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」（平成23年5月5日付け食安発0505第1号、厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）に基づき、生食用食肉（牛肉・馬肉）を取り扱う可能性のある施設に対して緊急監視を実施しましたので、結果を以下のとおりお知らせします。

1. 実施期間：平成23年5月9日（月）～7月30日（金）

2. 実施機関：各保健所（6保健所）

3. 実施結果

業種	飲食店	食肉処理業	食肉販売業	合計
対象施設※1	2,967	52	645	3,664
生食取扱い施設	184	0	20	204
立入り済施設※2	160	0	19	179
基準不適合施設	145	0	12	157
取り扱い中止施設	71	0	4	75
取り扱い継続施設	74	0	8	82

※1） 焼肉店、居酒屋などの生食用食肉を取り扱っている可能性のある施設です。

※2） 7月30日時点で立入り調査が済んだ施設数です。

4. 主な不適事項

生食用取扱い施設204施設のうち、立入り調査を実施したのは179施設（88%）で、そのうち衛生基準に適合しない施設は157施設（88%）でした。主な不適事項は飲食店と食肉販売業の別に次のとおりです。

○飲食店

- ・器具の適切な消毒（器具を83℃以上の温湯で消毒）：113/160施設（70%）
- ・トリミングの実施：86/160施設（54%）
- ・手指・器具の洗浄消毒の実施（手指・器具が汚染された場合に、その都度洗浄消毒をしているか）：73/160施設（46%）

○食肉販売業

- ・施設・設備の区分、温度管理、必要な設備の設置（生食用食肉のトリミングや細切を行う場所を他の設備と明確に区分する等）：12/19施設（63%）
- ・トリミングの実施と器具の専用化：11/19施設（58%）

5. 県の今後の対応

厚生労働省通知に基づく一斉調査は7月30日をもって終了といたしますが、未だ立ち入っていない施設に対しては、随時立入り監視を実施していきます。

また、牛の生食用食肉（レバーを除く）については、強制力のある法整備が厚生労働省により進められており、それまでの間、生食用食肉の提供を控えるよう指導していきます。

問合せ先：生活衛生課食品乳肉班 喜友名・大野 TEL866-2055 FAX866-2723