

## カナダ産牛肉に係る自主回収の指導等について

- 1 10月29日に、カナダ政府から、ランチャーズ ビーフ社（登録番号630）で6月13日に加工された牛肉について、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒の調査結果に基づき、回収措置をとるとの説明があったことから、関係自治体を通じて当該牛肉等の販売を中止し、回収を指導するとともに、当該施設から既に輸入された他の加工日の牛肉等についても、念のため、食中毒調査が終了するまでの間、販売を見合わせるよう指導し、当該施設からの輸入手続を保留することとし、公表したところです。
- 2 本日、カナダ政府より、6月8日から8月15日の間に加工した牛肉についても、調査継続中ですが、健康被害の未然防止の観点から、回収対象とする旨の通報があったので、関係自治体を通じて、現在販売を見合わせている当該牛肉等を回収するよう指導することとしました。

（今回の対象製品）

輸入業者	： 東邦物産株式会社	株式会社しばた
輸入品目	： 牛肉、牛舌及び横隔膜	牛肉
輸入重量	： 約140トン	約18トン

- 3 関係自治体に調査を依頼しているところですが、現在までのところ、国内において、当該施設から輸入された牛肉を原因とする食中毒の報告はありません。食肉中の腸管出血性大腸菌については、通常の加熱調理（ハンバーグ等は中心部まで）により死滅しますので、加熱して摂取すれば心配ありません。

（参考）厚生労働省ホームページ：腸管出血性大腸菌Q & A より  
([http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q\\_a/index.html](http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html))

問 食肉は熱を通せば大丈夫ですか

答 腸管出血性大腸菌は、75℃で1分間以上の加熱で死滅しますので、食肉も加熱して食べる限り安全です。

なお、レバー等の食肉を生で食べることはひかえるとともに、加熱不十分な食肉（牛タタキ等）を乳幼児やお年寄りには食べさせないようにしましょう。

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

ポイント 4 調理

■ 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。

加熱を十分に行うことで、もし、食中毒菌がいたとしても殺菌することができます。めやすは、中心部の温度が75℃で1分間以上加熱することです。

料理を途中でやめてそのまま室温に放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりします。途中でやめるような時は、冷蔵庫に入れましょう。

再び調理をするときは、十分に加熱しましょう。