

カナダ産牛肉に係る自主回収の指導等について

- 1 本日、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りました。

（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
輸入数・重量	： 1,593箱、約19トン	206箱、約2トン
流通状況 ^{注)}	： 消費数 1,226箱	消費数 157箱
	在庫数 367箱	在庫数 49箱

注：輸入業者において確認されている数量

- 2 カナダ政府が回収措置をとることから、輸入業者に対しては、関係自治体を通じて当該牛肉等の販売を中止し、回収するよう指導するとともに、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ました。

注：ランチャーズ ビーフ社からの輸入実績（平成19年10月26日時点）
（厚生労働省検疫所における食品衛生法に基づく輸入手続が完了したもの。
当該施設からの8月29日以降の輸入届出はない。）

輸入品目：牛肉、牛舌及び横隔膜
輸入件数：110件
輸入重量：約454トン

- 3 なお、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)

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。