

「食」の安全・安心情報メール便 第60号

2011.5.20 配信

「食」の安全・安心情報メール便では、皆さまからのご意見をお待ちしています。

ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp

【INDEX】

1 トピックス情報

- (1) 富山県等の飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生について
- (2) 東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所事故による食材への影響について(続報)
- (3) 韓国の口蹄疫再発について

2 イベント情報

「米トレーサビリティ法に係る説明会」の開催について

3 今月の農産物

「そら豆」について

4 今月の歳時記

「菖蒲(あやめ)」「菖蒲(しょうぶ)」「かきつばた」について

5 今月の表示

「牛・豚・鶏肉」の表示について

。。。:*・°。。。:*・°。。。:*・°。。。:*・°。。。:*・°

1. トピックス情報

- (1) 富山県等の飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生について

有症者の発生状況

4月下旬から、富山県、福井県及び神奈川県において発生した飲食チェーン店「焼肉酒家えびす」での腸管出血性大腸菌食中毒事件の有症者数は、5月17日16時現在165名（うち重症者は22名、死者は4名）となっています。

〔5月17日16時現在の発生状況〕

（県名）	（有症者）	（重症者）	（死亡者）
富山県	160	20	3
福井県	4	1	1
神奈川県	1	1	0
合計	165	22	4

死亡者： 10歳未満男性2名、40歳代女性1名、70歳代女性1名

事件の経過

4月27日、富山県が「焼肉酒家えびす砺波店」で食中毒の発生を公表。

4月27日営業停止処分。後日、原因物質は腸管出血性大腸菌O111、原因食はユッケと判明。

その後関係自治体が「高岡駅南店」（富山県、4月30日営業停止処分）、「福井淵店」（福井県、5月2日営業停止処分）、「富山山室店」（富山市、5月6日営業停止処分）、「横浜上白根店」（横浜市、5月16日営業禁止処分）についても食中毒の発生を公表。

食肉の生食に対する厚生労働省のこれまでの対応

生食用食肉の衛生基準の目標の策定（平成10年9月11日付け生活衛生局長通知）

生食用食肉について、成分規格目標（糞便系大腸菌群：陰性、サルモネラ属菌：陰性）、加工等基準目標〔と畜場、食肉処理場：他の設備と明確に区分された場所で専用の器具を用いてトリミング（細菌汚染防止のために肉の表面を削り取ること）を行うこと等、飲食店：専用の器具を用いてトリミングを行うこと等〕

保存等基準目標（10以下）、表示基準目標（「生食用」の表示等）を規定。

しかし、規格及び基準の目標はガイドラインであり、法的な拘束力はありませんでした。

生食用食肉等の安全性確保について
<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/1009/h0911-1.html>

飲食店における対策について（平成19年5月14日付け監視安全課長通知）
全国の都道府県知事、保健所設置市長及び特別区長に対し、次のような指導を行うよう指示。

<飲食店（特に焼肉店）における衛生管理>

- ・ 加熱調理用の食肉等を生食用として提供しないこと。
- ・ 利用者に対し、肉を焼くときの取り箸、トング等は専用のものを提供すること。
- ・ ユッケ等の生食用の食肉は、平成10年9月11日付け生活衛生局長通知に示す生食用食肉の衛生基準に適合するものを仕入れ提供すること。

飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/070514-1.html>

今回の事件後の厚生労働省の対応

生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施（平成23年5月5日付け食品安全部長通知）

全国の都道府県知事、保健所設置市長及び特別区長に対し、生食用食肉を取り扱う営業施設に対する監視指導を緊急に（5月中）実施するよう指示。
その結果等を踏まえ、生食用食肉の衛生基準について、食品衛生法に基づく規制とすることも含め検討中。

緊急監視についてのQ & Aの中で厚生労働省は、「平成19年5月14日付け監視安全課長通知は、食肉処理場で生食用加工したものを仕入れ、そのまま提供する場合は留意事項であり、飲食店で衛生基準通知を遵守し、適切にトリミング等の処理が行われれば問題ないものとする。」としています。

生食用食肉を取り扱う飲食店における情報提供について（平成23年5月10

日付け食品安全部長通知)

全国の都道府県知事、保健所設置市長及び特別区長に対し、生食用食肉を提供する飲食店において、どの施設において適正な生食用の加工を行っているかを店内等に掲示し、営業者間の取引の際に衛生基準に基づく生食用の加工を行っているか否かを文書で確認するよう、営業者の指導を行うよう指示。

尼崎市の対応

尼崎市では、従来から食肉事業者や飲食店に対し、下記のような指導を行ってきたところですが、今回の事件を踏まえ、あらためて周知徹底等を行っています。

飲食店（焼肉店等）に対する指導

「生食用食肉の衛生基準」の周知徹底及び高齢者、若年者、抵抗力の弱い人への生食提供の自粛等を指導。平成18年度には、兵庫国体の開催を機に、県下一斉に、食肉類の生食自粛等の指導を行ったのを始め、昨年度にもチラシを配付し指導を行いました。

市ホームページ等への記事掲載

緊急監視の実施

食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業（焼肉店等）の営業施設を対象に実施中（5月中）

【指導内容】

- ・ 生食用食肉提供の自粛を指導
- ・ それでも提供する場合には、衛生基準通知等に適合させたいうで提供するよう指導

腸管出血性大腸菌O111とは？

まずは腸管出血性大腸菌って？

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在します。ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあります。病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、

出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。

腸管出血性大腸菌は、菌の成分（「表面抗原」や「べん毛抗原」などと呼ばれています）によりさらにいくつかに分類されています。代表的なものは「腸管出血性大腸菌O157」で、そのほかに「O26」や「O111」などが知られています。

腸管出血性大腸菌は、牛などの家畜や人の糞便中に時々見つかります。家畜では症状を出さないことが多く、外から見ただけでは、菌を保有する家畜かどうかの判別は困難です。腸管出血性大腸菌は家畜の腸内に生息し、皮膚にも付いています。普段食べる肉は筋肉部分でここには本来いません。しかし、家畜をと畜解体する際に細菌が肉の表面に移ることがあります。

O111の意味は？

大腸菌は、菌の表面にあるO抗原（細胞壁由来）とH抗原（べん毛由来）により細かく分類されています。「O111」とはO抗原として111番目に発見された

ものを持つという意味です（現在約180に分類されています）。

（厚生労働省 / 腸管出血性大腸菌Q & A）
http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html

お肉の生食や加熱不足にはご注意ください。

お肉の生食は避け、十分に加熱して食べてください。特に、高齢者、若年者、抵抗力の弱い人は避けるようにしてください。

（中心部を75℃以上で1分以上加熱することで殺菌できます。ひき肉からつくるハンバーグなどは、内部まで菌が入り込みやすいことから、より加熱が大切です。）

お肉を焼く時には箸やトングを使い分け、生肉に触れたもので食事をしないようにしてください。

(2) 東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所事故による食材への影響について(続報)

未曾有の大被害をもたらした東日本大震災発生から早くも2ヵ月以上が経過しました。

被災地に思いをはせながらも、自粛ムードが薄らぎ経済が落ち着きを取り戻しつつあるようです。

一時は店頭から姿を消すほど急増した飲料水や米など売れ行きも一段落した模様です。

しかし、放射能汚染について、被災地以外の地域で、避難してきた被災者の方々や被災地から出荷された食品全般を受け入れないといった誤った認識による風評被害が広まっているようです。

正しい認識をもって対処するようお願いいたします。

「ただちに健康には影響ない」という言い方をよく見聞きされると思いますが、各種暫定規制値は、そのレベルの放射線量の食品や水を1年間食べ続けたら影響が出る可能性があるという目安です。この場合は、数回または1週間程度、暫定規制値を多少超えた食品を食べたとしても影響はありません。

出荷制限の設定と解除について

先日、農作物の出荷停止などに関する新ルールが設定されました。

福島第一原子力発電所事故を受けて、食品衛生法の暫定規制値を超える放射性物質が検出された農作物に出荷停止や摂取制限を出しましたが、どうすれば制限が解除されるか不明でした。

これまでは県単位で規制の対象となっていたため、検査で問題がなかった地域の農産物に風評被害が広がっていました。

新ルールでは区分けを細分化することで問題の地域を明確にし、風評被害を抑える狙いがあります。

具体的には、県が集荷実態等を踏まえ、県内を複数の区域に分けます。

その区域・品目ごとに週1回検査を実施することを原則として、複数の市町村で1週間ごとに3回検査をします。

その際に、過去に暫定規制値を超えた市町村は必ず検査を行い、その他の市町村は原則として同一市町村での検査はしません。暫定規制値を超過すれば政府が出荷停止を検討し、状況に応じて問題のある地域、品目を対象に発動を指示します。

3週連続して暫定規制値以下となった場合には、都道府県からの申請に基づき、出荷制限を解除されることとなっています。

ただ福島第一原発からは現在も放射性物質の放出が続いており、解除後も毎週、検査を続ける必要があります。

(農林水産省/野菜生産についてのQ&A)

http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/yasai_seisan_qa.html

食品の表示についての法令

食品の表示には基準があり、いくつかの法律でその法律の目的に沿って、食品ごとに必要な表示項目が決められています。

その中で特に食品ごとに表示すべき項目やその表示方法を細かく規定している代表的な法律は「食品衛生法」と「JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)」です。

食品衛生法は食品の安全性を確保するための表示であり、一般消費者向け以外の業務用食品も表示義務の対象となります。JAS法は一般消費者の選択のための表示で、全ての食品を品質表示義務の対象とし、このうち全ての生鮮食品に名称及び原産地表示を行うことが義務付けられています。

どちらを優先するという性格のものではないので、他法令で表示が義務付けられている事項については、その法令に従って表示することが必要です。

生鮮食品の表示について

前述のとおり、生鮮食品については、一般消費者向けに販売される全てのも

のに名称、原産地等の表示が義務付けられています。

農産物の産地表示については、国産品については都道府県を表示するようになっています。

新ルールにより、放射能汚染で同一県内で出荷制限が行われている地域の農産物であっても、安全が保証された上で流通されていることが消費者の皆様にご理解いただけるのではないのでしょうか。

検査の結果、規制値を超えた農作物等が市場に流通することはありません。

風評に惑わされることのないよう、対応をお願いします。

農林水産省の取り組み

農林水産省の呼びかけにより、東日本大震災の被災地及びその周辺地域で生産・製造されている農林水産物、加工食品といった被災地産食品を積極的に消費する取組を、「食べて応援しよう！」というキャッチフレーズの下で進めています。

この取組は、食品流通・小売業者や消費者の皆様などが、既に主体的に取り組まれている被災地応援の輪を広げ、一体感を醸成することにより、産地の活力再生を通じた被災地の復興を応援しようとするものです。

～「食べて応援しよう！」被災地を応援する取組の一層の展開についての農林水産大臣及び消費者担当大臣の共同メッセージ(平成23年4月28日)～
http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/s_ryutu.html#m1

(3) 韓国の口蹄疫再発について

韓国で、昨年1月と11月に口蹄疫の発生が確認されました。

本年4月5日に、韓国政府はOIE(国際獣疫事務局)に対し、一連の発生が終息し、全ての地域で移動制限を解除した旨を通報しましたが、4月17日に再び口蹄疫が発生したことを公表しました。

わが国の対応

生きた偶蹄類の動物(牛、豚等)及びそれらの肉等の輸入禁止

昨年1月の韓国における口蹄疫の発生を受けて、同国からの生きた偶蹄類

の動物（牛、豚等）及びそれらの肉等の輸入を禁止しており、引き続き、輸入禁止措置を継続しています。

牛肉や豚肉を食べたり、牛乳を飲んだりしても人には影響はありません。

口蹄疫は、牛や豚等の偶蹄類の動物の病気であり、人に感染することはありません。

鳥インフルエンザや牛海綿状脳症(B S E)と同じように家畜の伝染病ですが、ウイルスに感染した可能性のある肉が流通すれば、他の地域に感染を拡げてしまう恐れがあります。そうすると畜産業に大きな経済的損失をもたらします。

口蹄疫発生国から偶蹄類の動物及びそれらの肉等の輸入を禁止するのは、わが国の偶蹄類の動物へのウイルスの感染防止を目的としています。

韓国だけではなく、アジア周辺諸国においても、依然として口蹄疫が発生しています。

中国や東南アジアの国々は、口蹄疫、高病原性鳥インフルエンザ、豚コレラなどの悪性伝染病の発生国であり、我が国はこれらの国からの動物及びそれに由来する肉の輸入を原則として禁止しています。

空港や港での消毒等の対策

例えば、ゴルフバッグやスーツケースなどにゴルフシューズなど土の付着した靴を収納して海外から持ちこまれた場合、その靴に病原体が付着している恐れがあります。

海外から日本に到着した際には、税関検査場内にある動物検疫所のカウンターにお立ち寄りください。

海外から送られてきた荷物の中に土のついたゴルフシューズなどの靴がある場合には、動物検疫所までご連絡下さい。

また日本に到着するフェリーは車両を積載している場合があり、これらの車両は日本に到着後そのまま国内を走行することがあります。

車両に家畜の病原体が付着している可能性がありますので、家畜の伝染性

疾病が日本に侵入しないよう、フェリーで到着し上陸する全ての車両について消毒を行っています。

外国からの肉製品（牛肉、ビーフジャーキー、ソーセージなど）の持込み制限
家畜の病気の発生状況などによって、日本への持込みができる国とできない国があります。

持込みができる国からの肉製品であっても、その国から持ち出す前に日本向けの検査を受け、検査証明書を取得しなければなりません。おみやげや個人消費用であっても、あるいは少量であっても、検査証明書がないものは日本へ持込むことはできません。

肉製品を日本に持込む場合は、日本到着時に動物検疫所で検査を受けなければなりません。到着した空港の動物検疫所にお申し出下さい。なお、動物検疫所での検査を受ける前に開封すると、日本への持込みができなくなりますのでご注意ください。

ヨーロッパにおいても現在、BSE、鳥インフルエンザなどの家畜の悪性伝染病が発生していることから、これらの発生地域からの肉製品の持込みができません。

アメリカ（ハワイ、グアム、サイパンを含む）、カナダで販売されているビーフ・ジャーキーなどの牛肉加工製品については、牛肉の輸入再開後も引き続き輸入停止となっています。

免税売店で販売されているもの、また、日本語案内文がパッケージにシール又は印刷されているものであっても、日本へ持込むことはできません。

の
肉製品以外でも骨、卵、脂肪、血液、皮、毛、羽、角、蹄（ひづめ）やこれら

加工品は動物検疫の対象です。詳しくは、最寄りの動物検疫所へお問い合わせください。

口蹄疫とは？

ピコナウイルス科アフトウイルス属に分類される口蹄疫ウイルスの感染による急性熱性伝染病です。

口蹄疫ウイルスには相互にワクチンが全く効かないO、A、C、Asia 1、SAT 1、

SAT 2 及び SAT 3 の 7 種類のタイプがあり、昨年韓国で発生を繰り返して

いるのはO型です。その他日本の近隣諸国で発生している口蹄疫もO型がほとんどです。

牛・水牛・豚・綿羊・山羊などの家畜をはじめ、野生動物を含むほとんどの偶蹄類動物が感染します。

幼畜の致死率は高率ですが、成畜では一般に低いようです。しかしウイルスの伝染力が通常のウイルスに例を見ないほど激しく、加えて発病後に生じる発達障害、運動障害及び泌乳障害などにより家畜は産業動物としての価値を失うため、経済被害は甚大なものとなります。

わが国での発症事例（宮崎県）

昨年4月のメール便号外と5月号で宮崎県における口蹄疫の発生についてお知らせしました。

その後、感染が疑われる牛や豚等の家畜の殺処分や埋却・消毒、感染拡大を抑えるためのワクチン接種等の防疫措置を実施した結果、7月27日には家畜の移動制限区域がすべて解除、8月末までに農場に残っていた家畜の排泄物の処理を終え、9月に移動制限解除後の清浄性確認検査を実施した結果、すべて陰性であることが確認されました。

口蹄疫による被害は5市6町に拡大、牛や豚の殺処分は約29万8千頭に上りました。

口蹄疫清浄国へ復帰し、食肉等の輸出の再開を進めるため昨年10月6日付
でOIEに申請を行い、本年2月5日に「ワクチン非接種口蹄疫清浄国」として認

定されています。

口蹄疫発生確認から1年を迎えた先月20日、宮崎県では再発防止への啓発の意味も含めて畜舎の一斉消毒を行いました。

農林水産省

韓国の口蹄疫に関する情報

http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_fmd/korea.html

2 イベント情報

「米トレーサビリティ法に係る説明会」の開催について

「穀物等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」(米トレーサビリティ法)が平成22年10月1日に施行され、米穀等の販売、輸入、加工、製造又は提供を行う事業者の方は、同日から「米穀等の取引等の記録の作成・保存」が必要となりました。

また、平成23年7月1日からは、産地情報の記録や事業所・消費者への「産地情報の伝達」が必要となります。

このため、農林水産省近畿農政局兵庫農政事務所では、米トレーサビリティ法への理解を促すために、次の日程で説明会を開催します。

開催日時

平成23年5月26日(木)13時30分～15時30分(受付：13時～)

平成23年6月8日(水)13時30分～15時30分(受付：13時～)

平成23年6月14日(火)13時30分～15時30分(受付：13時～)

平成23年6月16日(木)13時30分～15時30分(受付：13時～)

開催場所

神戸地方合同庁舎1階 第4共用会議室

(神戸市中央区海岸通29番地)

受付を正面玄関ゲート前で行います。

内容

米トレーサビリティ制度の概要

主たる対象者

兵庫県内の米トレーサビリティ法の対象事業者

(米穀生産者、製造業者、卸売業者、小売業者、飲食店等)及び一般消費者

申し込み方法

参加申し込み書に必要事項を記入のうえ、FAX又は郵送で申し込みください。

FAXでの申し込み

FAX番号：078-331-5283

郵送での申し込み

〒650-0024 神戸市中央区海岸通29番地

農林水産省近畿農政局兵庫農政事務所 食糧部消費流通課あて

参加申し込み締め切り

平成23年5月26日(木)13時30分～15時30分：平成23年5月19日(木)

平成23年6月8日(水)13時30分～15時30分：平成23年6月1日(水)

平成23年6月14日(火)13時30分～15時30分：平成23年6月7日(火)

平成23年6月16日(木)13時30分～15時30分：平成23年6月7日(火)

米トレーサビリティ法に係る説明会の開催について

http://www.maff.go.jp/kinki/jimusyo/hyougo/local/info/23kometoresa_setumei.html

3 今月の農産物

「そら豆」です。

きれいなヒスイ色がさわやかな初夏を感じさせます。

サヤが天に向かって伸びるように生えるので”空豆”、またサヤがカイコの形に似ているので、”蚕豆”という字が使われます。

古代文明を支えた世界最古の農作物の一つで、今でもエジプトと中国の人に

愛され続けています。

原産地について

野生種がある北アフリカからカスピ海南岸にかけてが原産地と推測されていますが、はっきりしたことは分かっていません。

5000年以上前からチグリス・ユーフラテス川流域で栽培されていました。

古代エジプト、ギリシア、ローマなどで栽培され、中国にも2000年前には渡っていたみたいです。

古代文明を支えた栄養源だったわけです。

日本に渡来したのは、奈良時代で、インド人の僧が中国を経て渡来した時に持参し、それを日本の遊行僧の行基(ぎょうき)という人物が各地に紹介したと言われています。

栄養面について

主要栄養素を総合的に持っています。

すなわち、そら豆ひとつで、主要栄養素のほとんどを摂取できてしまうのです。

豆類特有の栄養素である炭水化物とたんぱく質。

次に 野菜特有の栄養素であるビタミン B1・B2・C やむくみ解消効果のあるカリウム、カルシウム、整腸効果のある食物繊維を含んでいます。

見分け方について

鮮度が落ちるのが早いので、なるべく新鮮な物を買ってその日に食べるのがコツです。

莢(さや)のものの方が新鮮度が断然よいので、なるべく莢を選ぶようにしてください。

緑色でみずみずしく、しわの無いもの。(ツヤがあるもの)

莢の中のワタがパンパンに詰まっているような、弾力があるもの。

莢が黒ずんでいるものは、古い物です。

乾燥に弱いので、ビニール袋に入れ、風があたらないようにし、冷蔵庫で保存
します。

ゆでたものは、冷凍保存できます。

その他

醤油豆：香川県の郷土料理です。

ターメイヤ：エジプト料理です。

4 今月の歳時記

今月は「菖蒲(あやめ)」「菖蒲(しょうぶ)」「かきつばた」の違いについてお話し
します。

これからは、あやめやしょうぶやかきつばたのシーズンです。

名前の由来について

花菖蒲(はなしょうぶ)：葉が菖蒲に似ていて花を咲かせるからです。

菖蒲(あやめ)：剣状の細い葉が縦に並んでいる様子が文目(あやめ)模様に
なります。

花基部の網目模様からという説もあります。

かきつばた(杜若)：かきつばたの色(青紫)を染み出させ布などに書き付けた、
つまり衣の染料に使われたことから「書付花」と呼ばれていたのが、なまったも
のと言われています。

違いについて

すべてアヤメ科・アヤメ属に属していますが、咲く場所が違うのが一つのポイ
ントです。

あやめ(菖蒲)：畑のような乾燥地で栽培するのに適しています。

かきつばた(杜若)：水辺などの湿地帯に適しています。

はなしょうぶ(花菖蒲)：中間で畑地でも湿地でも栽培できます。

背丈は、あやめ・杜若・花菖蒲の順番に背が高くなります。

咲く時期について

5月中旬：杜若、5月中旬～下旬：あやめ、花菖蒲が遅くまで咲いています。

その他

万葉の頃は、かきつばたが読まれ、菖蒲とは「花菖蒲」のことでした。

花菖蒲が 文献に出てくるのは、江戸時代からです。

5 今月の表示

「牛・豚・鶏肉」の表示について

食品衛生法、JAS法等の規定を盛り込んで「食肉の表示に関する公正競争規約」に総合的にまとめられています。

対面販売の表示

(1) 食肉の種類・部位：例 牛もも焼肉用、黒豚小間切

牛焼肉セット(肩、バラ)・・・同種の肉セットなので、生鮮食品扱いとなります。

従って原産地表示が必要です。

(2) 原産地

輸入品は、「原産国名」を表示します。

国産品は国産である旨を表示すればよいことになります。

ただし、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができます。

例 岐阜県産・・・国産の代わりに県名などの表示でもかまわないです。

また、生体で輸入されたものの原産地表示については、一番長く飼育された場所が、原産地になります。

販売されている畜産物が、すべて同じ産地である場合には、壁やボードに一括して表示することができます。

「黒豚」の表示

パークシャー種どうしを交配させた純系の肉のみが表示できます。

「和牛」の表示

黒毛和種、 褐色和種、 無角和種、 日本短角種 以上4品種の交雑種(=)、及び と から の間の交雑種の肉について「和牛」の表示ができます。

ただし、「和牛」の表示だけでは産地の「国産」を表示したことにはなりません。

(3) 100g当たりの単価：食肉は計量法第13条で定める「特定商品」に該当するため「内容量」が表示されます。

(4) 冷凍の場合はその表示

事前包装された食肉の表示

食肉の種類・部位など

原産地

冷凍の場合はその表示

100g当たりの単位及び販売価格

量目(内容量)

消費期限又は賞味期限及び保存方法

加工(包装)所の所在地・加工者の氏名または名称

食肉の保存規準は、10以下ですが、例えば、「4以下」とある場合は4以下での保存が条件で、「消費期限」があるので注意が必要です。

牛の固体識別番号

「牛の固体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」(牛肉トレーサビリティ法)により、国産牛肉の生産流通履歴情報を消費者が調べることができるようになりました。

国内で生まれたすべての牛と生体で輸入された牛1頭ごとに、10桁の個別識別番号が印字された耳標が装着されます。

その牛が、と殺され牛肉となつてからは、枝肉、部分肉、精肉と加工され流通していく過程で、その取引に関する販売業者などにより、個別識別番号が表示され、仕入れの相手先などが、帳簿に記録・保存されます。

これにより、国内で飼養された牛肉については、出生から消費者に供給されるまでの間の追跡・遡及、すなわち生産流通履歴情報の把握(牛肉のトレーサビリティ)が可能となります。

(購入した牛肉に表示されている個別識別番号により、インターネットなどを通じて牛の生産履歴を調べることができます。)

国産牛肉であっても、タレ付き肉や成型肉など、使用した牛を特定することが困難な場合は、表示の対象外となります。

次号は、6月17日配信予定です。
配信 : 尼崎市保健所生活衛生課
登録・解除、その他お問い合わせは
ama-seikatsueisei@city.amagasaki.hyogo.jp
TEL 4869-3018 / FAX 4869-3049