

平成21年6月29日  
 医薬食品局食品安全部監視安全課  
 (担当・内線) 室長 道野(2495)  
 柘、田中(2455、2476)  
 (電話代表) 03(5253)1111  
 (F A X) 03(3503)7964

報道関係者 各位

## 米国産牛肉に係る自主回収の指導等について

- 1 本日、米国政府から、JBS スイフト社グリーンリー工場で、本年4月21日に加工された牛肉について、現在実施中の腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒の調査に基づき念のため自主回収措置をとったとの連絡があり、輸入実績が確認された下記の関係輸入業者に対し、関係自治体を通じて販売を中止し回収するよう指導しました。

(今回の対象製品) 合計：1,049箱、約13トン\*

輸入業者	スターゼンインター ナショナル株式会社	ジャパンフード 株式会社	株式会社 アイコンアグリ	太洋物産株式会社
輸入数・重量	568箱、約6トン*	329箱、約5トン	141箱、約2トン	11箱、約0.2トン

※ 冷凍牛肉31箱分の重量を除く

注1：腸管出血性大腸菌 0157:H7 患者24名が複数の州において発生し、CDC（米国疾病予防管理センター）及びFSIS（米国農務省食品安全検査局）が調査中。

注2：JBS スイフト社グリーンリー工場からの牛肉（内臓を含む）の輸入実績。  
 （過去1年。平成21年6月29日時点。検疫所調べ。）

	米国産牛肉全体	JBS スイフト社グリーンリー工場
輸入件数	：13,131件	1,015件
輸入重量	：70,662トン	6,381トン

- 2 現在までのところ、国内において、関連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](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。