

生食用食肉の衛生基準を食衛法上の規制とすることも検討―厚労
 厚労省では、今般、富山県などで提供された和牛ユッケなどを原因として
 発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件の発生を受け、生食用食肉の衛
 生基準(平成10年策定)について、食品衛生法に基づく規制とすることを含
 めた検討を行っている。食品衛生法では、腸管出血性大腸菌のO-157や
 O-111など病原性物質により汚染された食品などは販売してはならない
 ことが定められているが、これらの病原性物質に加えサルモネラ属菌などそ
 の他の病原性物質を幅広く対象範囲とし、公衆衛生の見地に立った基準また
 は規格を定める方向で検討している。そのため、食品安全委員会と薬事・食
 品衛生審議会からの意見を聴くこととしている。また、全国で5月末日まで
 に実施する生食用食肉を取り扱う施設の対する緊急監視指導により、生食用
 食肉の加工手順の徹底などを図ることとしている。

日本からタイへの牛肉輸取出扱施設として新たに4施設が認定

動物検疫所はこのほど、日本からタイ向けに輸出される牛肉の認定処理施
 設として新たに4施設が認定されたことを発表した。新たに認定されたのは、
 青森県の(株)三戸食肉センター(と畜場)／スターゼンミートプロセッサ(株)
 三戸工場(食肉処理場)、山形県の山形県総合食肉流通センター(と畜
 場)／(株)山形県食肉公社(食肉処理場)、埼玉県の和光ミートセンター(と
 畜場)／(株)アグリリス・ワン和光ミートセンター牛肉加工室(食肉処理場)、
 埼玉県の本庄食肉センター(と畜場)／(有)寄居食肉(食肉処理場)。

タイへの牛肉輸出は口蹄疫の発生により一時停止していたが、日本とタイ
 当局との間の協議により4月22日からタイへの牛肉輸出が再開されている。
 今回の新規認定を受け、タイ向け輸出处取扱施設は計16施設となった。

英国ノッティンガムシャー州など2州の家きん輸入停止が解除

動物検疫所は、昨年5月に英国のノッティンガムシャー州で、同年7月に
 同国のノース・ヨークシャー州で鳥インフルエンザの発生が確認されたこと
 から、同州からの家きんの輸入を停止していたが、それぞれの州で同病の清
 浄性が確認されたことから、6日に当該輸入停止措置が解除されたことを発
 表した。なお、家きん肉等については、現在、輸入条件の交渉を行っている
 ことから、引き続き輸入停止措置が講じられる。今般、輸入停止措置が解除
 されるのは家きん(鶏、うずら、七面鳥、だちょう、きじ、ほろほろ鳥、か
 も目の鳥類、ことし5月6日以降にふ化したそれらの初生ひな)と羽毛(同
 前)。羽毛については、鳥インフルエンザの観点からは輸入検査時の消毒措
 置から除外する。ただし、ニューカッスル病または家きんコレラ発生地域か
 ら輸入される羽毛については、引き続き消毒の対象とした。