

岡本の国会での答弁

177-参-行政監視委員会-3号 平成23年05月16日

○横山信一君 食中毒の発生がなかったということで営業はしているといっても、こうした情報というのは国民が一番知りたがる情報だと思いますので、適切に情報提供していただきたいというふうに思います。

全国の食肉処理施設から生食用として出荷されている牛肉はないというふうに承知をしております。一方で、飲食店では加熱用の牛肉を店の判断で生食用として提供しています。これでは食中毒を防ぐことはできないのではないのでしょうか。

厚労省では生食用食肉の衛生規格を新設するとしておりますけれども、このような飲食店の判断をどのように扱うのか、伺います。

○大臣政務官(岡本充功君) これからその基準を作っていくことになりますので、その基準の中での扱いというのはこれからの議論になりますけれども、御指摘のように、生食用として出していない肉をどのように扱って処理をするかということ、また、更に言えば、本来、生食用とするべきではない食肉が出回ってこういった食中毒が出ているという実態を鑑みると、対応を、先ほどお話をしましたように、重大な決意を持って臨まなければいけないというところでありますけれども、これまでの通知を含め、どのように今、生食の扱いをしているのかを緊急調査をしておりますので、その結果をもって対応していきたいというふうに考えております。

○横山信一君 分かりました。

それでは、この金沢の話、具体的な話になりますが、金沢市保健所では、昨年六月から九月に食品衛生法に基づいてこの焼肉酒家えびすの五店舗に定期検査に入りました。その際、生食用と表示のない肉は提供しないようにと、そしてまた厚労省のガイドラインに沿ってトリミングを実施するようにというふうに指導していたということでもあります。

しかし、えびすを運営するフーズ・フォーラスではトリミングの指示を出しませんでした。その理由として、このフーズ・フォーラスは真空パックで仕入れていたためというふうに言っているわけですが、厚労省のガイドラインには、飲食店のトリミングについては容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除くというふうに書いてあります。この場合、このトリミングは飲食店で行うべきだったのかどうなのか、この金沢市保健所の対応はどうだったのかということをお伺いします。

○大臣政務官(岡本充功君) 容器包装をする前にトリミングを行って容器包装をしているということであればそういう御指摘はあるのかもしれませんが、今回の事案でいえば、トリミングをしないまま真空パックをしているということは、その牛肉の表面に大腸菌が付着をしていた場合、そのまま真空パックをして、大腸菌が付いたままいわゆる卸から小売、若しくは焼き肉店舗に卸されているわけですから、したがって、その真空パックを開けてそのまま使用するというのは大腸菌が付着をしている状況になります。したがって、そこはトリミングをしていただかなければいけないと、こういう整理であります。