

2013. 3. 11

伊那保健所管内の営業者が腸管出血性大腸菌の検出された原料馬肉を使用して馬肉（生食用）を加工していたことから当該製品の回収を命じました

本日、上伊那郡内の食肉処理業者が、腸管出血性大腸菌O103 の検出された馬肉を使用して生食用の馬肉製品を加工していたことがわかりました。

このことから、伊那保健所は当該営業者に対し当該品の回収を命じました。

#### 【違反食品の概要】

- 回収対象品
  - ・ 食品の内容 : 馬肉加工品
  - ・ 包装形態 : 合成樹脂袋入り
  - ・ 内容量 : 100g～300g（内容量は製品によって異なります。）
  - ・ 原産国 : アルゼンチン

#### 【検査結果等】

- 検査検体 : 原料馬肉
- 検査年月日 : 平成 24 年 11 月 7 日
- 検査結果 : 腸管出血性大腸菌O103 陽性
- 検査機関 : 東京検疫所

#### 【違反内容】

食品衛生法第 6 条第 3 号違反

#### 【措置内容】

食品衛生法第 54 条の規定による回収命令

今回の回収命令の詳細については下記のアドレスをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/syokuhin/happyou/kai250311.pdf>

#### ●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・ 長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
- （電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp）
- ・ 最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口