

## 食品衛生トピックス 《2012/10/03》

### ○ カナダ産牛肉（内臓を含む）取扱いについて

牛肉から腸管出血性大腸菌O157:H7が検出されたため、関係事業者が該当する製品について自主回収を行っている旨のカナダ政府から情報に基づき、その対応に関する通知がありました。

#### 《通知による対応内容》

- ・ 当該施設において下記処理日に処理された牛肉（内臓を含む。）の輸入届出がなされた場合には、輸入者に対し、当該自主回収に応じて、積み戻し等の措置を講ずるよう検疫所から指導されます。
- ・ 下記処理日以外に処理された牛肉（内臓を含む。）については、届出毎、処理日毎に腸管出血性大腸菌に係る自主検査により安全を確認するよう指導されます。  
なお、腸管出血性大腸菌が検出された場合、検疫所から国内の加工施設において確実に加熱加工を行うよう、用途等に関する指導が行われるようになります。

施設：XL FOODS,INC.又はLAKESIDE PACKERS (EST.38)

処理日：本年8月24、27、28、29日及び9月5日

（参考）

CFIA:<http://www.inspection.gc.ca/food/consumer-centre/food-safety-investigations/xl-foods/eng/1347937722467/1347937818275>

FSIS:[http://www.fsis.usda.gov/FSIS\\_Recalls/Open\\_Federal\\_Cases/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp)