

食安発 0706 第 1 号

平成 23 年 7 月 6 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

生食用牛レバーの取扱いについて

生食用牛レバーの取扱いについては、平成 19 年 5 月 14 日付け食安監発第 0514001 号に基づき、生食用として提供することはなるべく控えるよう飲食店に対して周知徹底をお願いしてきたところです。

本日開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会における審議において、生食用牛レバーについて、食中毒の発生状況等にかんがみ、食品衛生法に基づく規制も含め、対応について検討の必要があること、及び、検討にあたっては、腸管出血性大腸菌に係る知見が不足していることから、必要な調査研究を実施した上で、遅くとも年内を目途に部会での検討に着手し、検討するまでの間においても、生食用牛レバーを提供しないよう飲食店等に対して周知徹底すべきこととされました。

つきましては、生食用牛レバーについては、新たな措置を講じるまでの間、生食用食肉の衛生基準（平成 10 年 9 月 11 日付け生衛発第 1358 号）に適合するものであっても、生食用として提供しないよう関係事業者に対して指導の徹底をお願いします。

なお、消費者等に対しては、牛レバーを生で喫食せずに、中心部まで十分に加熱をして喫食するよう注意喚起をお願いします。

(参考) 平成 23 年 7 月 6 日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会資料

URL : <http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r98520000008fcs.html#shingi72>

生食用牛レバーの取扱いについて（案）

平成23年7月
食品安全部

1. 経緯

生食用食肉の安全性確保については、10月1日の施行を目標に規格基準の設定について検討を進めており、6月28日に開催された薬事・食品衛生審議会の食中毒・乳肉水産食品合同部会において議論を開始したところ。

その際、生食用牛レバーについても食中毒のリスクが高いことから、食品衛生法に基づく規制について検討すべきとのご意見をいただいたため、本件に係る今後の進め方についてご検討いただくもの。

2. 当省における対応

本件に係る当省における主な対応は以下のとおり。

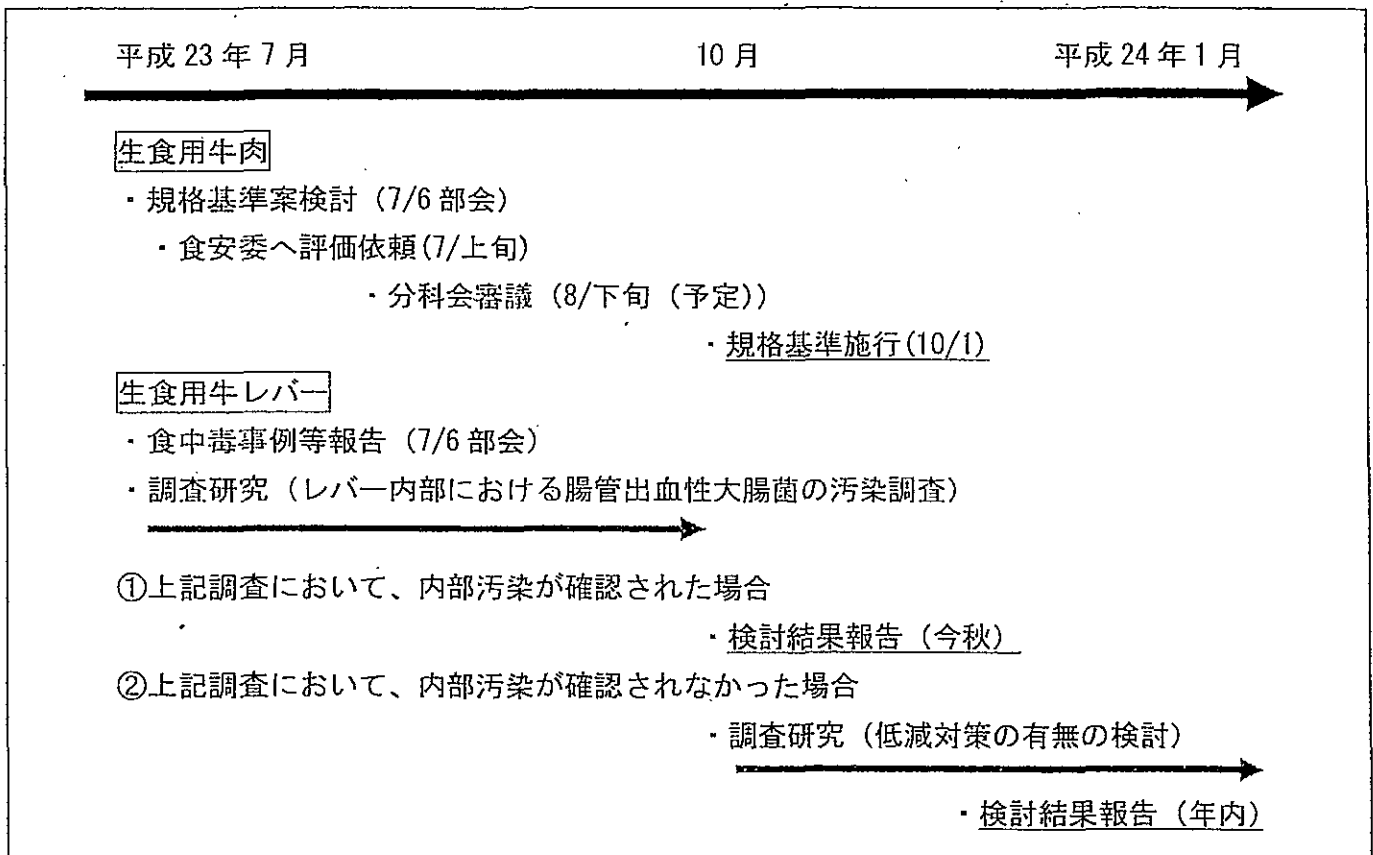
- (1) 「生食用食肉の衛生基準」を設定（平成10年9月）。
- (2) 食中毒菌汚染実態調査により、生食用レバーから腸管出血性大腸菌が検出されたことを受け、関係業者、消費者等に対して周知徹底（平成11年4月）。
- (3) 牛レバー内部のカンピロバクター汚染に関する知見が得られたことを受け、抵抗力が弱い方に生肉等を食べないように周知徹底。（平成17年2月）
- (4) 平成18年に発生した飲食店における腸管出血性大腸菌による食中毒事例を受け、牛レバーを生食用として提供することはなるべく控えるよう飲食店に対して周知徹底（平成19年5月）。

3. 生食用牛レバーを原因とする食中毒（別添）

- (1) 食中毒統計によると、生食用牛レバーを原因とする食中毒は116件（平成10～22年）。なお、同時期の生食用牛肉を原因とする食中毒は5件。
- (2) また、食品中の食中毒汚染実態調査結果において、平成11～22年度における生食用牛レバーの腸管出血性大腸菌O157及びカンピロバクターの汚染は、それぞれ0.7%（1/151）及び4.6%（7/151）。なお、厚生労働科学研究において、牛レバーのカンピロバクター汚染は11.4%（27/236）と報告されている。

4. 対応（案）

- (1) 牛レバーを原因とする食中毒の発生状況等にかんがみ、生食用牛レバーについても、食品衛生法に基づく規制も含め、対応について検討の必要があると考ええる。
- (2) 一方、検討にあたっては、腸管出血性大腸菌に係る以下の知見が不足していることから、必要な調査研究を実施した上で、遅くとも年内を目途に部会での検討に着手したいと考えている。
- ① 腸管出血性大腸菌のレバー内部の汚染の可能性の確認
 - ② 腸管出血性大腸菌のレバー内部の汚染が認められない場合、有効な低減対策の有無の確認
- (3) 上記について検討するまでの間においても、生食用牛レバーを提供しないよう飲食店等に対して周知徹底することとする。



生食用食肉（牛及び馬）による食中毒発生状況及び市販食肉等の汚染実態
（牛レバー追加）

表1 生食用食肉（牛及び馬）による食中毒発生事件数

原因病原微生物	生食用牛肉	生食用牛レバー	馬刺	ユッケ（畜種不明）
サルモネラ	3	8	0	5
カンピロバクター	1 ^{*1}	87 ^{*3}	1 ^{*2}	7
腸管出血性大腸菌	1	20	0	10
病原性大腸菌	0	1	0	
不明	0	0	3	0
合計	5	116	4	22

*1 生食用牛肉のカンピロバクターは、複合食品（ユッケ・牛刺）

*2 馬刺のカンピロバクターは、複合食品（ユッケ・牛生レバー・馬刺）

*3 生食用牛レバーのカンピロバクターは、複合食品6件を含む（鶏肉又は鶏レバ刺しを含む物3件、他の牛内臓を含む物2件、ユッケ・馬刺を含む物1件）

※平成10年～平成22年 食中毒統計（厚生労働省）より作成

表2 食品中の食中毒菌汚染実態調査結果

品目	検体数	陽性数(%)				
		大腸菌(<i>E.coli</i>)	O157	O26	サルモネラ	カンピロバクター
馬肉	692	161 (23.3)	0	0	2 (0.3)	0
小計	692	161 (23.3)	0	0	2 (0.3)	0
牛肉	46	14 (30.4)	0	0	0	0
牛刺し	106	23 (21.7)	0	0	1 (0.9)	0
牛たたき	919	179 (19.5)	0	0	3 (0.3)	0
ローストビーフ	584	52 (8.9)	0	0	1 (0.2)	0
ミンチ肉(牛)	1,914	1,109 (57.9)	0	1 (0.1)	26 (1.4)	1 (0.1)
牛結着肉	845	578 (68.4)	1 (0.1)	0	2 (0.2)	0
牛肉	284	80 (28.2)	0	0	0	0
小計	4,698	2,085 (43.3)	1 (0.0)	1 (0.0)	33 (0.7)	1 (0.0)
牛レバー	98	58 (59.2)	0	0	2 (2.0)	0
牛レバー(生食用)	151	105 (69.5)	1 (0.7)	0	0	7 (4.6)
牛レバー(加熱加工用)	763	461 (60.4)	4 (0.5)	0	7 (0.9)	64 (8.4)
小計	1,012	624 (61.6)	5 (0.5)	0 (0.0)	9 (0.9)	71 (7.0)

*牛レバーは、食肉販売店又は飲食店より採取したもの

※平成11年度～平成22年度 食品の食中毒菌汚染実態調査（厚生労働省）の結果から作成