

生食用食肉に係る安全性確保対策について（案）

平成 23 年 6 月
食品安全部基準審査課

1. 経緯

生食用食肉等の安全性確保については、平成 10 年 9 月、食品衛生調査会の答申を受けて、生食用食肉の衛生基準（以下、「衛生基準」という。）を示し、事業者における適切な衛生管理を都道府県等を通じて指導していた（参考資料 1－1、2）。

本年 4 月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受け、生食用食肉に関して、罰則を伴う強制力のある規制が必要と判断し、10 月の施行を目標に規格基準の設定について検討を進めることとしており、厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会長あてに本年 6 月 24 日付けで諮問を行った。

※食品衛生調査会からの答申（平成 10 年 9 月 1 日）

- ・「生食用食肉の衛生基準」に基づいて安全性を確保することが適當。
- ・加工等の方法については、今後も科学的な知見の集積を図り、その他の方法についても検討が必要。

2. 食肉の生食について

食肉の生食については、政府公報等を通じて、その危険性を周知するとともに、重症事例の発生を防止する観点から、若齢者、高齢者のほか、抵抗力が弱い方に食べさせないように、販売者、消費者等に注意喚起を行ってきたところ（参考資料 3）。

なお、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌は、家畜の腸内に存在することから、食肉の加工において、これらの微生物を完全に除去することは困難であるため、今般の規格基準の設定にかかわらず、引き続き、若齢者、高齢者などの抵抗力が弱い方に生肉を食べさせないように、販売者、消費者等に対する周知が必要である。

3. 規格基準の検討について

規格基準の設定にあたり、検討が必要な点は以下のとおり。

（1）規格基準の対象となる動物・部位について

衛生基準においては、牛及び馬の食肉及びレバーを対象としているが、当該衛生基準通知後に、健康な牛のレバー及び胆汁中のカンピロバクター汚

染に関する知見が得られており、また、牛レバーを原因とする腸管出血性大腸菌食中毒が多く発生していることを受け、衛生基準に適合するものであっても生食用としての提供は控えるよう飲食店（特に焼肉店）に対して指導しているところである（参考資料１－５）。このため、今般の規格基準設定の検討については、衛生基準が設定されているもののうち、牛及び馬の食肉のみを検討の対象とする。牛のレバーについては、関係資料を整理次第、速やかに検討することとし、それまでの間は、できるだけ牛レバーの生食を控えるよう周知徹底に努めることとする。馬のレバー及び鶏肉についても順次検討することとする。

なお、豚の食肉及びレバー等については生食をやめてもらうよう、広報に努める。

（２）規格基準の対象となる微生物について

衛生基準においては、牛及び馬の食肉及びレバーを対象に、成分規格目標として糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌を陰性としている。今回の規格基準設定の検討にあたり、枝肉や食肉の汚染実態及び過去の食中毒事例等を踏まえ、改めて整理を行う必要がある（４を参照）。

（３）規格基準設定の考え方について

微生物に係る規格基準の設定の検討にあたっては、コーデックス委員会から示されている「食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則（改訂中）」（CAC/GL 21-1997）及び「微生物学的リスク管理（Microbiological Risk Management: MRM）の実施に関する原則及びガイドライン」（CAC/GL 63-2007）を踏まえ、検討する必要がある（次回の合同部会で議論）。

（４）規格基準として規定する事項について

腸管出血性大腸菌は一人あたり２～９個の菌の摂取で食中毒が発生した事例があることが示されている。衛生基準検討の際の食品衛生調査会（当時）の資料によると、トリミングだけでは微生物汚染を完全に除去することは困難であることから、食肉の微生物汚染の加熱による低減効果についての試験検査（現在試験中）を踏まえ、規格基準の内容についての検討が必要である（次回の合同部会で議論）。

４．生食用食肉に係る危害評価（案）（資料３－２）

平成１０年の生食用食肉の衛生基準策定にあたり、食品衛生調査会（当時）において腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター及びリステリア等について危害評価を行い、糞便性大腸菌群及びサルモネラ属菌を指標として管理することが適当であると評価されている。

今般の規格基準の検討にあたり、３（１）及び（２）を踏まえ、牛及び馬における危害要因、国内外の汚染実態調査結果（糞、枝肉、市販品等）、過去の

食中毒事例について、整理を行い、対象とする動物及び微生物について検討を行った。

その結果、生食用牛肉については、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌による危害が大きいと考えられ、他の病原体については、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌ほど危害が高いものは認められないと考えられる。

一方、生食用馬肉については、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の危害は高くはないと考えられる。他の病原体については、調査研究途上の寄生虫を除き、危害が高いものは認められないと考えられる。

以上より、今般の生食用食肉の規格基準設定については、牛肉について腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を対象として検討を進めることが適当である。

5. その他

今般の食中毒事例及び緊急監視結果を踏まえ、規格基準の検討にあわせて、監視指導等についての検討が必要。考えられる対応案は以下のとおり。

(1) 自治体による監視指導の徹底

- 地方自治体における規格基準の遵守状況の把握について、定期的な立入及び収去検査による監視強化や営業時間内の立入による指導の徹底。
- 管理運営基準（条例）遵守の指導徹底（定期的な自主検査の励行、食品衛生責任者の設置・研修、食品取扱者の教育訓練、作業手順書の作成及び記録の指導等）。

(2) 営業許可要件の追加

衛生基準に規定する施設要件について、生食用食肉を取り扱う施設の営業施設基準の準則に反映（条例の改正を自治体に依頼）。

(3) リスクコミュニケーション

規格基準の設定及び監視による営業者の指導のみならず、若齢者、高齢者などの抵抗力の弱い方に生肉を食べさせないように、販売者、消費者等に対する更なる周知が必要。

6. 今後の対応（案）

食中毒・乳肉水産食品合同部会において、食品衛生法第11条第1項に基づく規格基準（案）等について了承を得た後、速やかに食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するとともに、消費者庁協議やパブリックコメントなど所要の手続きを進める予定。

