

生食用牛レバーの取扱いについて

平成 23 年 12 月
食 品 安 全 部1. 経緯

生食用牛レバーの取扱いについては、本年 7 月 6 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、牛レバーを原因とする食中毒の発生状況等にかんがみ、食品衛生法（以下「法」という）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することとされている（参考資料 1）。

2. 当省におけるこれまでの対応

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）。
- (5) 食中毒・乳肉水産食品合同部会の意見を受け、生食用として提供しないよう関係事業者に対して指導を徹底（本年 7 月、参考資料 2）。

3. 生食用牛レバーを原因とする食中毒（参考資料 1）

- (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（うち、腸管出血性大腸菌による事例は 20 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（腸管出血性大腸菌による事例は 1 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. 牛レバー内部における腸管出血性大腸菌の汚染実態調査等

品川邦汎岩手大学特任教授及び16都府県（秋田県、山形県、埼玉県、さいたま市、東京都、神奈川県、静岡県、岐阜県、大阪市、兵庫県、岡山県、鳥取県、徳島県、愛媛県、大分県及び宮崎県）の食肉衛生検査所の協力を得て、牛レバー内部における腸管出血性大腸菌による汚染の可能性を確認するための以下の実態調査等を実施した（資料2）。

- (1) 牛レバー等における腸管出血性大腸菌及び大腸菌群汚染実態の把握
- (2) 牛胆汁における腸管出血性大腸菌の増殖性の検討
- (3) 牛レバーの腸管出血性大腸菌汚染に係る報告の収集

（参考）農林水産省における牛レバー等の汚染実態調査結果（参考資料4）

農林水産省では、食品媒介有害微生物について、フードチェーン全体をカバーしたリスク管理を推進する観点から、フードチェーンの各段階において食品媒介有害微生物の保有状況を把握するために調査を平成19年度から行っており、今年度は牛レバー等のカンピロバクター及び腸管出血性大腸菌O157等の保有状況に係る調査を実施している。

これまでに提供された結果において、牛レバー（表面を含む）から、腸管出血性大腸菌O157は検出されていない (0/72) が、カンピロバクター (13/60) 及び大腸菌 (31/60) が検出されている。