

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会
におけるレバーの生食に関する業界参考人としての意見

(社)日本畜産副産物協会
専務理事 野田 富雄

[現状]

○レバーの生産・販売の実態は壊滅的です

- ①今春のユッケによる中毒事件以来、生食を控えるようにとの指導を受け、極度の販売不振に陥っております。
- ②当協会が 9 月下旬に行った緊急調査では、東京、大阪の 2 大市場において、いずれも販売数量、価格とも半減し、売れ残ったものは涙ながらに廃棄処分をしている状況です。
- ③卸売価格で年間百数十億円、小売価格で 2 百数十億円のマーケットですので、60 億円から 100 数十億円の損失を被っております。従業員 5 名以内の小規模経営が 4 分の 3 を占める業界にとってはまさに未曾有の危機となっております。

[意見]

○問答無用の一方的な規制強化には反対です

- ①そもそも国民が何をどう食べるかということは個々人が自己責任の下で自由に選択することであり、いたずらに国が関与すべきではないと思います。それが民主的な国家のありようであり法的な関与は必要最小限に抑えるべきです。
- ②しかも、今回の食中毒事件はレバーの生食が原因ではありません。なぜ、今規制強化を行う必要があるのでしょうか？
- ③根強い消費者の要望も多くあります。

○現状でも、全てが汚染されているわけではありません。

- ①生産段階でも、農場段階の O 157、O 26 の汚染率は農場単位で 27 %、牛単位では 9 %です。つまり牛の 9 割以上は清浄です。(農水省 平成 19 年度微生物リスク管理基礎調査事業)
- ②食中毒死亡者も過去 10 年で 25 ～ 44 歳ではゼロです。特に 4 歳までと 70 歳以上の若齢者と高齢者に多発しています。
- ③と場段階でも、今年度の農水省委託調査結果において、直腸等の消化管には O 157 は一定程度確認されてますがレバーには見つかっておりません。
- ④今回の厚労省の調査で一部のレバー内部に O 157 の存在が確認されたようですが、150 頭程度検査してわずかに 2 例だけのようです。逆に言えば残りのほとんどは汚染されていないということです。

○これまでも長年にわたって改善努力をしてきました。

- ①工場の認定基準制定 (昭和 54 年)
- ②衛生的な生産のための副生物の処理基準 (昭和 59 年制定、以降順次見直し)
- ③衛生的な処理・保管・流通のためのガイドライン制定 (平成 11 年)

④衛生的な内臓処理機械の開発等

○さらに、生産段階でも清浄化努力をしております

- ・農場段階においても、衛生的な肉牛生産に向けて農水省が衛生管理ハンドブック等を作成し、地道な努力をされております。

○当然、業界としてもなお一層の安全で衛生的な生産・販売に取り組んで参ります。

①現在のと場処理ライン段階における改善

- ・食道結紮、肛門結紮をより一層丁寧に行います。
- ・レバーを取り外す際に胆管汚染を防ぐための工夫を検討します。
- ・一頭ごとに、専用パレット、ビニール袋等で管理し2次汚染を防止することも考えます。

②洗浄方法の改善

- ・レバーの場合は洗うことができます。洗う方法についても、現在、次亜塩素酸水等を用いることによる効果が、会員の自主的な検査である程度認められております。

○来年早々には、さらに大学に委託して、次のような調査も行うことを考えております。

- ・胆管へ安全で効果のある洗浄液を注入する効果
- ・レバーから胆管を削除する方法についても、危険度の高い部位を大きく取り除く効果
- ・レバーの部位ごとの汚染度合
- ・塩水、次亜塩素酸水、弱酸性水、その他の機能水等を用いて、食品としての安全性に留意しながら効果的な手法を検討
- ・加熱等による殺菌効果と、温度・時間ごとの食感等の関連性
- ・その他

[結論]

①これまで改善努力を行ってきた結果、着実に成果があがってます。

②今後、さらに改善できる余地もあります。

③それに向けて関係者（行政、生産者、内臓業界、学会等）一丸となってさらに努力します。

④これまでの努力を無にしないで、当面、一定のリスクがあることを正しく情報提供しながら、栄養豊富な畜産物を安全でおいしく食べることができるような可能性を是非残していただくようお願いします。