

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会入肉水産食品部会
参考人意見陳述

全国食肉事業協同組合連合会
専務理事 小林喜一

1. 検討の方向性

- ① 食中毒の発生を抑えるため、食肉の安全性を確保することは必要であり、食肉加工・販売に携わる私どもも、これへ向けて一層の努力をしていく。
- ② 生食をするリスクがあることは、厚生労働省も私どもも消費者に情報提供しており、国民全体に浸透しつつあります。
またこの部会で話し合われる情報を公表すること等により、より徹底出来るので、時間をかけて十分な実験・検証をして結論を出すようにして貰いたい。
- ③ 当部会で検討する前に、「レバー内部にO157が存在するので、厚生労働省が生食禁止の可能性」とのマスコミ報道が行われ、部会の検討の方向性を左右しかねない環境をつくることは遺憾。
ユッケ事件をうけて行われた、生食牛肉の基準作りの際に見られたような、食肉流通を無視した、先ず結論ありきの内容にならないようお願いしたい。
- ④ 食の嗜好は個々人の自由であり、また生食は永い歴史があり、一つの食文化になっている。
食文化を否定する方向でなく、如何にしたら、生食が可能であるかをの方向で検討願いたい。
- ⑤ 食肉の加工・流通・飲食に携わっている中小零細業者は全国に多数おり、国からの通達で、ある日突然、その生活を奪うことを避けてほしい。

2. 事実確認

- ① 腸管出血性大腸菌の大腸等の存在

- * 1996年食中毒の発生（カイワレ大根騒動）
- * O157をはじめとした腸管出血性大腸菌は、牛の直腸に10～20%の確率で存在している事実の確認。
- * 75℃1分間の加熱で死滅する。
- * 腸管出血性大腸菌による食中毒は、重篤になる可能性

② 牛レバーにO157の腸管出血性大腸菌が存在することの確認

- * レバーの内部にあるとのこと（150頭の内2頭で確認）
 - ア、レバーの胆嚢からつながる胆管等に存在することを言うのか
 - イ、レバーの組織の中にまで浸潤しているのか
- * レバーの組織の中にまで浸潤している場合
 - ア、レバーに病変や機能低下があるのか（外部から病変・機能低下が確認できるものか）
 - イ、内臓検査によりチェック出来ないか
 - ウ、胆管からどの程度内部に浸潤しているのか

3. レバーの処理加工工程への理解

① 内臓の処理

- ア、と畜後、食道結札・直腸結札して内臓取り出し・1頭毎にナイフ等の83℃熱湯消毒をしている。
- イ、白物（消化器）、赤物（レバー等）の分離
- ウ、検査用ターンテーブルにて自動洗浄
- エ、レバーは専用フックにて移動
- オ、食肉検査員（市町村の食肉検査所の獣医師）による内臓検査が行なわれ、不合格品は廃棄処分となる
- カ、冷蔵保管（4℃）：BSE検査合格までは（24時間）白物・赤物の分離し保管する。

② レバーの加工

ア、胆管の除去、血管の除去

イ、レバーの洗浄

ウ、レバーの包装（簡易ポリエチレンフィルム）

4. 食肉業界挙げて、レバーの衛生処理・加工の推進を図る

① 胆管・血管の丁寧な除去を行う

② 洗浄の徹底

胆のう除去後の胆管・血管の洗浄を徹底する

機能水等の利用を図る。

③ 生レバー用、柵（ブロック）取り部分の限定

胆管より離れた部分に限定して、生食用柵取りを行う。

④ 生食用レバーの期限設定

と畜後2日に限定する等を検討する。

⑤ ガイドラインの作成

レバーの生肉提供のための、ガイドラインを作成し配布する。

⑥ 衛生加工講習会の開催

ガイドライン等を教本とした、衛生加工講習会を開催する

市町村保健所等による、講習会の開催、資格認定を行うことも考慮する。

5. 生食用レバーの細菌培養実験の実施

上記の資料とするため、下記の実験を行う。

① 供試材料

使用するレバーは

と畜から2日目（D1）の牛レバー（4℃で冷蔵保管したもの）で

i レバー全体（約7kg）のもの

ii 直方体レバーブロック（500g）のもの

② 洗浄による効果を確認する

* レバー全体を大腸菌培養液中に12時間、24時間浸けた後に

ア、次の洗浄水により牛レバーを洗浄し、洗浄効果を確認する。

- i 水道水 ii 塩水 iii 次亜塩素酸ナトリウムを加えた水道水
- iv オゾン水 v 機能水（野菜加工の際に洗浄で使われている弱酸性次亜塩素酸ソーダ）

イ、細菌培養試験を行う。

* 検体

- i レバー皮膜表面
- ii 胆管等をナイフで削除した深度1cmの胆管近辺から、直方体レバーブロック（500g）の柵の表面
- iii 胆管より10cm離れた部分で、直方体レバーブロック（500g）柵の表面

③ 加熱殺菌による効果を確認する

ア、対象検体

- i 胆管等削除し、胆管近辺の深度1cmから、直方体レバーブロック（500g）の柵にしたもの。
- ii 胆管より10cm離れた部分で、直方体レバーブロック（500g）柵にしたもの

イ、加熱方法

- i オーブン等により、200℃程度で加熱する。
- ii 鉄板（フライパン）にごま油を引き、300℃程度で直方体6面を焼く。

ウ、加熱時間

20秒、30秒、60秒等

エ、細菌培養試験を行う。

④ 細菌培養試験（微生物検査）

ア、検査法

検査法は、試験機関に委ねる（培地・使用器具・希釈・ふ卵器・計測・算出法）

- i 培養温度 35℃ $\pm$ 1℃、培養時間 48時間 $\pm$ 1時間
- ii 細菌数
- iii 大腸菌の有無

⑤ 商品としての可能性の確認

それぞれの死滅効果のある条件を確認した後、ブロックレバーをスライスして、表面と内部の色合いの変化、食感、見栄え等、商品として提供可能かどうかを調査する。

