

## 生食用牛レバーの取扱いについて

平成 24 年 3 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、昨年 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、食品衛生法に基づく規制も含め、対応について検討の必要があるとされている（参考資料 1、2）。

これを受け、牛レバー内部における腸管出血性大腸菌等の汚染実態調査を実施し、調査結果を昨年 12 月 20 日の乳肉水産食品部会（以下「部会」という）に報告するとともに、関係業界団体からのヒアリングを行った。また、本年 2 月 24 日にも部会を開催し、農林水産省及び関係業界団体が実施した試験等について、議論したところ。

今般、現時点までに得られている知見に基づき、生食用牛レバーの取扱いについて検討するにあたり、厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会长あてに本年 3 月 23 日付けで諮問がなされた。

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) 腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件において、飲食店で若齢者が生レバーを喫食した可能性が抵抗力が弱い方に生肉等を食べさせないように周知徹底（平成 16 年 2 月）
- (4) 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）。
- (5) 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）。
- (6) 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（平成 23 年 7 月、参考資料 2）。
- (7) 牛レバー内部からの腸管出血性大腸菌 O157 の検出が報告されたことを受け、制度上の取扱いが決まるまでの間、引き続き、生食用牛レバーを提供しないよう関係事業者に対して指導を徹底（平成 23 年 12 月、参考資料 3）。

上記に加え、消費者等に対して、レバー等の内臓を含めた食肉の生食について、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いる（参考資料4）。

また、生レバーについては、生で食わず、中心部まで十分に加熱して食べるよう、厚生労働省ホームページを通じて周知している（参考資料5）。

### 3. 生食用牛レバーを原因とする食中毒

(1) 食中毒統計によると、平成10～22年の生食用牛レバー（推定を含む）を原因とする食中毒は116件（患者数785人、うち、腸管出血性大腸菌による事例は20件（患者数71人）（参考資料1）。また、平成23年における牛レバー等（推定を含む）による食中毒事例は12件（患者数67人、うち腸管出血性大腸菌による事例は2件（患者数8人））であり、生食用牛レバーの提供自粛を要請した昨年7月以降においても、4件（患者数13人）の食中毒事例が報告されている（参考資料6）。

(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（参考資料1）。

### 4. これまでに得られた知見

現時点までに得られた主な知見は以下のとおり。

(1) 腸管出血性大腸菌について（参考資料7）

腸管出血性大腸菌は、牛の腸管内に生息し、糞便等を介して食品を汚染し、少量（2～9 cfu/人）の菌数でも発病するとの報告がある。腸管出血性大腸菌による食中毒は、重症化すると激しい腹痛と血便がみられ、溶血性尿毒症症候群（Hemolytic uremic syndrome : HUS）や脳症を併発し、死に至ることがある。

(2) 牛レバー内部における腸管出血性大腸菌等の汚染実態（参考資料8-1、8-2）

① 牛レバー内部における腸管出血性大腸菌等の汚染実態調査（厚生労働省）

品川邦汎岩手大学特任教授及び16都府県の食肉衛生検査所の協力を得て実施した、牛レバー内部の汚染実態調査において、173検体中3検体から腸管出血性大腸菌が、50検体中13検体から大腸菌が検出された。

また、牛胆汁における腸管出血性大腸菌の増殖性について調査したところ、使用した菌液3株について増殖性が認められた。

② 牛レバー内部における腸管出血性大腸菌汚染に係る国内外の文献調査

牛レバー内部における腸管出血性大腸菌汚染等について国内外の文献調査を実施し

たところ、レバー内部及び胆汁から腸管出血性大腸菌の検出事例が報告されていた。

(3) 牛肝臓の大腸菌O157及びカンピロバクター汚染に関する調査成績（参考資料9）

農林水産省において、肉用牛農場及びと畜場におけるO157及びカンピロバクター汚染実態調査、並びに牛肝臓の次亜塩素酸液によるO157洗浄効果試験が実施されている。主な結果は以下のとおり。

① 肉用牛農場及びと畜場におけるO157等の汚染実態調査

肉用牛農場での調査では、農場単位では3割程度、個体別（直腸便）では1割弱からO157が検出された。と畜場での調査では、2割弱の個体（直腸便）からO157が検出された。しかし、と畜場において直腸以外の消化管内容物からのみO157が検出される個体が3割程度存在することから、直腸内容物のみの検査ではO157を保有する個体を見逃す可能性があると考えられている。

なお、と畜場における汚染実態調査において、肝臓（表面を含む内部）96検体から大腸菌O157は検出されなかったものの、胆汁1検体から大腸菌O157が検出された。

② 牛肝臓の次亜塩素酸液によるO157洗浄効果試験

O157を添加した直腸内容物等により肝臓表面を汚染させた後、20ppmの次亜塩素酸液によるO157洗浄効果について検証した結果、肝臓表面の汚染は洗浄により完全に除去できないことが判明した。

(4) 業界団体における調査研究結果（参考資料10）

業界団体において、と畜後に肝臓内部が腸管出血性大腸菌に汚染される可能性を検討するため、と畜場で摘出された肝臓（胆嚢含む）を用いて、胆嚢及び胆管に大腸菌O101を接種し、3日、5日、7日保管後、肝臓組織内の大腸菌の汚染程度を調査した。その結果、接種3日後の肝臓内部の広範囲にO101汚染が認められた。

(5) まとめ（案）（本年2月24日部会までに得られた知見）

- ① 生食用牛レバーの提供の自粛を要請した昨年7月以降も、4件（患者数13人）の食中毒事例が報告されている（3（1）参照）。
- ② 腸管出血性大腸菌は牛の腸管内に存在し、2～9個の菌の摂取で食中毒が発病した事例が報告されている（4（1）参照）。
- ③ 厚生労働省が実施した牛レバーの汚染実態調査で、牛レバー内部から腸管出血性大腸菌及び大腸菌が検出されている。また、国内外の文献において、牛レバー内部及び胆汁から腸管出血性大腸菌の検出事例が報告されている（4（2）及び4（3）①参照）。
- ④ 牛レバーを安全に生食するための有効な予防対策が見い出せていない（4（3）②及び4（4）参照）。

