

食安発0625第2号  
平成24年6月25日

各検疫所長 殿

医薬食品局食品安全部長  
(公印省略)

#### 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成24年厚生労働省告示第404号）が本日公布され、これにより食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

#### 記

##### 第1 改正の概要

生食用の牛の肝臓の取扱いについては、昨年7月に薬事・食品衛生審議会から、過去の食中毒の発生数等を踏まえると食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）に基づく規制も含め検討する必要があるとされ、その間、飲食店等に対しては、生で食するための牛の肝臓を提供しないよう貴職を通じて指導してきたところである。

昨年12月から同審議会で検討を行ってきたところ、牛の肝臓の内部から腸管出血性大腸菌が検出されたこと、当該菌を保有していない牛の選別方法、肝臓内の当該菌の有無を効果的に確認する方法、消毒液による洗浄方法等牛の肝臓を安全に生食するための有効な予防対策が現時点においては見いだされておらず、牛の肝臓の鮮度、保存状況、事業者の衛生管理等に関わらず食

中毒が発生するおそれがあることが判明したため、国民の健康保護を図る観点から、法第11条第1項に基づく基準を設定し、牛の肝臓の生食の安全性を確保する知見が得られるまでの間、牛の肝臓を生食用として販売することを禁止するものである。

## 第2 改正の内容

法第11条第1項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準第1食品の部B食品一般の製造、加工及び調理基準に、新たに牛の肝臓の基準を設定すること。

- 1 牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならないとしたこと。牛の肝臓を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならないとしたこと。
- 2 販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その工程中において、牛の肝臓の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならないとしたこと。ただし、飲食に供する際に加熱することを前提として販売する場合については、この限りでないとし、その際は、一般消費者が飲食に供する際に中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を提供しなければならないとしたこと。

## 第3 適用期日

平成24年7月1日から適用すること。このため、適用日より前に処理、加工された牛肝臓であっても、適用日以降は、加熱用又は本基準に基づき加熱処理されたものしか販売等はできないこと。

## 第4 運用上の注意

- 1 生の牛の肝臓を加熱用として販売することは可能であるため、これが生で食されることがないように、中心部まで加熱する必要性を事業者及び一般消費者に十分に注意喚起すること。なお、厚生労働省ホームページにリーフレットを掲載しているので参考にされたい。
- 2 牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供することから、飲食店で一般消費者が自ら調理し、飲食する際には、事業者は一般消費者に対しコンロ等加熱設備を提供するよう指導すること。

- 3 牛の肝臓を直接一般消費者に販売する者は、必要な情報を一般消費者に提供しなければならないことから、以下の内容を指導すること。
- (1) 食肉販売等を行う事業者は、一般消費者が牛の肝臓を中心部まで十分に加熱して飲食するよう、例えば「加熱用である旨」、「調理の際に中心部まで加熱する必要がある旨」、「食中毒の危険性があるため生では食べられない旨」等の情報提供を掲示等により行うこと。
  - (2) 飲食店営業等を行う事業者は、一般消費者が牛の肝臓を中心部まで十分に加熱して飲食に供するよう、例えば「加熱用である旨」、「調理の際に中心部まで加熱する必要がある旨」、「食中毒の危険性があるため生では食べられない旨」等をメニューに記載するなど、情報提供を行うこと。また、一般消費者が生で食べている場合には、加熱して食べるよう注意喚起すること。
- 4 牛の肝臓の中心部の温度を63℃で30分間以上の加熱と同等以上の殺菌効果を有する方法とは、例えば、中心部の温度を75℃で1分間以上等の加熱をいうこと。

## 第5 その他

- 1 第4の3の指導に当たっては、牛の肝臓に限定せずに、生食用の規格基準等に適合したものを除き、従来行ってきた以下の内容も併せて指導を行うこと。
  - (1) テンダライズ処理又はタンブリング処理した肉、結着・成形肉、挽肉調理品等の病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある肉については、中心部の色が変化するまで、十分な加熱を要する旨の情報提供を行うこと。
  - (2) (1)のような加工を行っていない牛を含めた獣畜及び家きんの肉や内臓については、食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため、必要な加熱を行うよう情報提供すること。
  - (3) 加熱前の食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があるため、加熱前後で調理器具を使い分ける等の注意喚起をすること。
- 2 今後、牛の肝臓を安全に生食できる対策が見いだされた際には、本基準の見直しを検討することとしており、厚生労働省は調査研究を含めた新たな知見の入手に積極的に努めることとしていること。