

## 生食用食肉の新たな規格基準案と牛レバー刺しの提供禁止

富山県や福井県の焼肉チェーン店で客の4人が死亡した腸管出血性大腸菌O111による集団食中毒事件を受けて、厚生労働省の「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会」が開催されました。そこで、牛の生肉を提供する業者に対して、肉の表面だけを加熱して殺菌することを義務づける規格基準（案）がまとめられました。この案では、ユッケなど牛の生肉を提供する場合、加工基準として、「気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封した後、肉塊の表面から1cm以上の深さを、60℃で2分間以上加熱する方法又は同等以上の効果を有する方法による加熱殺菌を行った後、速やかに10℃以下に冷却すること」を義務付けることになりました。さらに分科会で審議し、10月1日から規格基準が施行される予定です。

また、牛の生レバーを原因とする食中毒が多発しているため、飲食店等に対して、当面牛の生レバーを提供しないよう呼びかけることになりました。

### 牛レバーには内部にカンピロバクターが

腸管出血性大腸菌O157やO111、O26などは牛の腸内に存在し、カンピロバクターは鶏肉を汚染する食中毒の原因菌として周知されるようになりました。しかし、カンピロバクターは鶏のほか、牛や豚などの腸内にも多く存在し、食中毒の原因になっていることはあまり知られていません。

表1 生食用食肉(牛・豚・馬)による食中毒発生状況

原因病因微生物	牛肉の生食	牛レバーの生食	馬刺し	豚レバーの生食	ユッケ(畜種不明)
サルモネラ	3	8	0	2	5
カンピロバクター	1	87	1	3	7
腸管出血性大腸菌	1	20	0	1	10
病原性大腸菌	0	1	0	0	0
不明	0	0	3	0	0
合計	5	116	4	6	22

資料：1998年～2010年 食中毒統計（厚生労働省）より作成、審議会資料に豚の生食を追加

「レバー刺し」など牛の生レバーを原因とする食中毒は1998年以降、116件発生し、うち87件はカンピロバクターが原因物質となっています。また、2006年に実施された厚労省研究班の調査では、健康な牛の胆汁や肝臓内部からカンピロバクターが検出されています。

表2 牛の胆汁及び肝臓からのカンピロバクター検出率

部位	検査数	検出数 (%)
胆嚢内胆汁	236	60 (25.4)
胆管内胆汁	142	31 (21.8)
肝臓(レバー)	236	27 (11.4)

資料：牛レバーによるカンピロバクター食中毒予防について(Q&A) 厚生労働省

カンピロバクターは、従来、胆汁には存在しないと考えられていましたが、胆嚢内胆汁 236 検体中 60 検体（25.4%）、胆管内胆汁 142 検体中 31 検体（21.8%）、肝臓では 236 検体中 27 検体（11.4%）から検出されました。

## 薬事・食品衛生審議会での対応

牛レバーを原因とする食中毒の発生状況等から、生食用牛レバーについても、食品衛生法に基づく規制を含め対応を検討します。カンピロバクターについてのデータはありますが、腸管出血性大腸菌による生レバー内部の汚染状況のデータが不足しているため、今秋までに内部汚染状況を調査します。

腸管出血性大腸菌の内部汚染が確認されなかった場合は、レバー内部のカンピロバクターの汚染低減対策を検討し、年内をめどに生レバーの提供を禁止するかどうか決めていくことになりました。

決定するまでの間は、生食用牛レバーを客に提供しないよう飲食店等に呼びかけます。これを受けて厚生労働省は、飲食店に対し牛の生レバーを当面提供しないよう都道府県などを通じ通知しました。

## 生食用食肉についての新たな表示基準の策定“注意喚起表示の義務付け”

食品表示については内閣府の消費者委員会の所管となっています。審議会の検討を受けて、消費者委員会の食品表示部会では、生食用肉の提供に際しては、「生食用である旨」、「と畜場名」、「食肉処理場名」とともに「食肉の生食は食中毒に対するリスクがあり、子どもやお年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えるべき旨」の注意喚起表示をすることなど、生食用食肉の表示基準を策定することになりました。

注意喚起表示については「焼き肉店・レストラン」「食肉店」等でも販売時に陳列場所やメニュー等の見やすい場所に表示することが義務付けられます。

新しい基準が制定されても、肉を生食する限り、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等食中毒になる危険性が付きまといまいます。「生産から消費」までのフードチェーン全体で危険を取り除き、消費者が安心して食べられるよう、継続した関係者の取り組みが求められます。

国産	<b>牛もも肉（生食用）</b>	保存温度4℃以下
		・一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがあります。 ・子どもやお年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えて下さい。
個体識別番号	0000000000	
と畜場名	〇〇〇〇（東京都）	
食肉処理場名	〇〇〇（東京都）	
消費期限	23.6.20	100g当り(円) 〇〇円
		内容量(g) 〇〇g
加工者	〇〇株式会社	価格(円) 〇〇〇
	東京都〇〇区〇〇-〇-〇	

※ 下線部は食品衛生法に基づく食肉一般の表示基準の規定がある事項

# 店舗等における生食用食肉の表示のイメージ

(※ 食肉は、全ての食肉及び内臓を含む。)

焼肉屋・レストラン



ロース 〇〇円	ハラミ 〇〇円	カルビ 〇〇円	みケ(生食用) 〇〇円 <small>一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがあります。 子どもやお年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えてください。</small>
------------	------------	------------	---

肉屋さん



国産 牛もも肉  
(生食用)  
100g 〇〇円

・一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがあります。  
・子どもやお年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えて下さい。

国産牛ばら肉  
100g 〇〇円

国産 牛もも肉  
100g 〇〇円