

牛肝臓の取扱いについて（案）

平成 24 年 3 月 30 日

1. これまでに得られた知見

生食用牛肝臓の取扱いについて、昨年 7 月 6 日の食中毒・乳肉水産食品合同部会、同年 12 月 20 日、本年 2 月 24 日及び 3 月 30 日の本部会で議論した結果、現時点までに得られている知見は以下のとおり。

- ① 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。
- ② 生食用牛肝臓の提供の自粛を要請した昨年 7 月以降でも、4 件（患者数 13 人）の食中毒事例が報告されている。
- ③ 厚生労働省が実施した牛肝臓の汚染実態調査で、牛肝臓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、牛肝臓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 牛肝臓を安全に生食するための有効な予防対策は見い出せていない。

2. 対応（案）

上記を踏まえ、国民の健康保護の観点から、食中毒の危険性が高まる夏までの間に、牛肝臓の生食を禁止する方向で手続きを進めることが必要である。

このため、以下の内容を掲げた食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく規格基準を設定する。

- ① 牛肝臓を生食用として販売してはならない旨
- ② 牛肝臓を使用して食品を製造、加工又は調理する場合には、中心部を 63℃で 30 分間加熱又は同等以上の殺菌効果のある加熱殺菌※が必要である旨

※ 加熱食肉製品等の規格基準の加熱殺菌条件として規定されている条件と同一であり、既存の腸管出血性大腸菌 0157:H7 の D 値（62.8℃で 25.02 秒）からも、当該条件で十分に安全性を確保できると考えられる。

また、消費者等への注意喚起の観点から、消費者庁に表示基準の設定を含めた安全確保策の周知等について検討を依頼することが必要である。

なお、関係団体が、引き続き牛肝臓内部の汚染除去試験等を実施していることから、今後、安全性を確保できる新たな知見が得られた場合には、手続きの途中であっても、本部会で改めて審議を行うこととする。