

食安発 0801 第 2 号
平成 23 年 8 月 1 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

生食用食肉等の安全性確保について

標記については、平成 10 年 9 月 11 日付け生衛発第 1358 号（最終改正：平成 13 年 5 月 24 日）別添の生食用食肉の衛生基準（以下「衛生基準通知」という。）及び平成 23 年 6 月 14 日付け食安発 0614 第 1 号に基づき、関係事業者への監視指導についてお願いしてきたところです。

本年 6 月、衛生基準の規格基準の設定について、厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会議長あてに諮問を行い、6 月 28 日及び 7 月 6 日に同審議会食中毒・乳肉水産食品合同部会において審議が行われた結果、「生食用食肉に係る規格基準（案）」（以下「規格基準案」という。）が取りまとめられ、別添のとおり、食品安全委員会に対し食品健康影響評価についての意見を求めたところです。

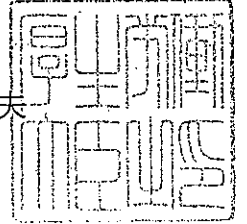
現在、食品安全委員会において審議が行われているところですが、食中毒・乳肉水産食品合同部会において、衛生基準通知に示されたトリミングだけでは微生物汚染を完全に除去することは困難であるとされ、規格基準案では「肉塊の表面から 1 cm 以上の深さを 60℃で 2 分間以上加熱する方法」とされています。加熱の方法については、使用する肉塊の大きさ、加熱方法等により、加熱温度・時間が異なることが想定されることから、事業者毎に加熱条件の検討を始めるとともに、可能な範囲で新たな規格基準案を実施し、施行目標の 10 月 1 日には遵守できるよう関係営業者の指導方をお願いします。また、新たな成分規格の確認にあつては、ISO 21528-1 付属書 A の方法を参考に検体量 25g を対象とする増菌培養法で実施するようお願いします。

なお、生食用牛レバーについては、引き続き平成 23 年 7 月 6 日付け食安発 0706 第 1 号に基づき指導方をお願いします。

厚生労働省発食安0708第2号
平成23年7月8日

食品安全委員会
委員長 小泉 直子 殿

厚生労働大臣 細川 律夫



食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成15年法律第48号）第24条第1項第1号の規定に基づき、下記事項に係る同法第11条第1項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき、同項の食品の基準又は規格として、生食用食肉に係る規格基準を設定すること。

生食用食肉（牛肉）に係る食品安全基本法第 24 条第 1 項第 1 号に基づく食品健康影響評価について

1. 経緯

本年 4 月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受け、生食用食肉に関して罰則を伴う強制力のある規制が必要と判断し、本年 6 月 28 日及び 7 月 6 日に薬事・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において、規格基準の設定について審議を行ったところである。

その結果、生食用食肉の規格基準案については、

- ① 対象食品を牛肉とすること
- ② 対象微生物を腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌とし、腸内細菌科菌群 (Enterobacteriaceae) をこれらの指標とすること
- ③ ②の対象微生物汚染低減のため、原料肉の加熱殺菌等の加工基準等を設定すること

が了承された。

については、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

2. 評価依頼の概要

生食用牛肉は、我が国では、ユッケ、牛刺し等として食されている。当該食品については、汚染実態（牛糞、牛枝肉、市販品等）及び過去の食中毒事例等から腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌による危害が高いと考えられる。

腸管出血性大腸菌は、動物の腸管内に生息し、糞便等を介して食品を汚染し、少量（2～9 cfu/人）の菌量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（HUS）や脳症を併発し、死に至ることがある。

サルモネラ属菌は、動物の腸管等に広く分布し、食肉を汚染する。十数個の菌量で発症することがある。サルモネラ属菌による食中毒の主な症状は、激しい腹痛、下痢、発熱及び嘔吐等の急性胃腸炎であり、死に至ることもある。

3. 規格基準案

別添参照

4. 今後の方向

本年 10 月の施行を目標に告示の改正など所要の手続きを進める。

生食用食肉に係る規格基準(案)

工程等	規格基準(案)
成分規格	<p>1 生食用食肉(牛の肉であつて、生食用のものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格</p> <p>(1)生食用食肉は、検体 25g につき腸内細菌科菌群(Enterobacteriaceae)が陰性であること。</p> <p>(2)陰性確認に係る記録は、1 年間保存すること。</p>
<p>加工基準</p> <p>一般規定(設備の衛生)</p> <p>一般規定(器具の衛生)</p> <p>一般規定(食品取扱者)</p> <p>一般規定(衛生的取扱い、温度管理)</p> <p>一般規定(汚染の内部拡大防止)</p> <p>加工基準(原料肉の取扱い)</p> <p>加工基準(加熱又は同等の措置)</p>	<p>2 生食用食肉の加工基準</p> <p>(1) 加工は、他の設備と明確に区分され、洗浄及び消毒に必要な専用の設備を有した衛生的な場所で行うこと。また、生食用食肉が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>(2)加工に使用する器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質でかつ専用のもを用いること。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに、洗浄した上で、83° 以上の温湯を用いて消毒すること。</p> <p>(3) 加工は、一定の技術・知識を有した者が行うか、又はその者の監督の下で行うこと。</p> <p>(4)加工に当たっては、肉塊が汚染されないよう衛生的に取扱うこと。また、加熱殺菌を除く加工は、肉塊の表面温度が 10° を超えることのないように行うこと。</p> <p>(5)加工に当たっては、刃を用いてその原形を保つたまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしないこと。</p> <p>(6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであつて、衛生的に枝肉から切り出すこと。</p> <p>(7) (6)の処理を行った肉塊は、速やかに、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 <u>1cm 以上の深さを 60° で 2 分間以上加熱する方法</u> 又は同等以上の効力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。</p>

工程等	規格基準(案)
加工基準(加熱の記録)	(8) (7)の処理に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録は、1年間保存すること。
調理基準	<p>3 生食用食肉の調理基準</p> <p>(1)2の規定((6)~(8)を除く。)は、生食用食肉の調理について準用すること。</p> <p>(2)調理に使用する肉塊は、2(6)及び(7)の処理を経たものであること。</p> <p>(3)調理後は速やかに提供すること。</p>
保存基準	<p>4 生食用食肉の保存基準</p> <p>(1)生食用食肉は、4°以下で保存すること。ただし、生食用食肉を凍結させたものは、-15°以下で保存すること。</p> <p>(2)生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存すること。</p>
表示基準	(消費者庁において対応)