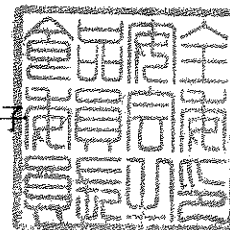




府食第363号
平成24年4月12日

厚生労働大臣
小宮山 洋子 殿

食品安全委員会
委員長 小泉 直子



食品健康影響評価について（回答）

平成24年4月9日付け厚生労働省発食安0409第1号により貴省から当委員会に対し意見を求められた事項について、下記のとおり回答します。

記

平成23年8月25日付け府食第691号で通知した「微生物・ウイルス評価書 生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」において、腸管出血性大腸菌の60℃加熱におけるD値の最長は150±12秒とし、「腸管出血性大腸菌の摂食時安全目標値（FS0）は、我が国の既知の食中毒の最少発症菌数から推測すると0.04 cfu/gよりも小さな値であることが必要であり、かつ、FS0の設定においてはヒトの感受性の個体差や菌の特性にも留意する必要があると考えられた」と評価している。

平成24年4月9日付け厚生労働省発食安0409第1号の記（1）の趣旨の規格基準が遵守されれば生食用の牛肝臓が流通することは想定されないこと、また、同通知の記（2）の趣旨の規格基準が遵守されれば、腸管出血性大腸菌は死滅することから、これらの趣旨の規格基準を設定することについては、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。