

本日の流れ

➤ 講演

**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
に係る食品健康影響評価案の概要**

【食品安全委員会 熊谷委員長代理】

————— 休憩（5分程度） —————

➤ 質疑応答・意見交換

————— 終了 12時 —————

今後の予定

- 生食用食肉(牛肉)の食品健康影響評価の審議結果案に関する御意見、情報は、**パブリックコメント**としてお寄せください。**提出期限は8月16日17時**



- いただいた御意見、情報について、必要な検討を行った後に評価結果が**食品安全委員会**で決定されます。



- 決定された評価結果は**食品安全委員長**から**厚生労働大臣**に通知されます。



- 厚生労働省**において、**評価結果**を踏まえ、**所要の手続きを進めること**になります。

安全と安心を守るしくみ (リスク分析)

食品安全委員会

食べても安全かどうか
調べて、決める

科学的

中立公正

リスク評価

厚生労働省、農林水産省、
消費者庁 等

食べても安全なように
ルールを決めて、監視する

政策的

不安など
国民感情

費用対効果

技術的可能性

リスク管理

リスクコミュニケーション

消費者、事業者など関係者全員が理解し、納得できるように話し合う

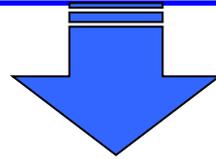
食品安全委員会における 食中毒原因微生物の食品健康影響評価への取組経緯

- 平成16年12月 食中毒原因微生物に関する食品健康影響評価を「自らの判断により行う食品健康影響評価」と決定
評価対象微生物の優先順位を検討し、知見の収集を進め、順次評価を実施することとした
- 21年6月 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリの評価結果を決定し、管理官庁に通知
- 22年4月 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル案（牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌など）を更新し、引き続きデータを収集
- 22年11月～ 鶏肉におけるサルモネラ属菌のリスクプロファイルの更新に向けた調査審議

今回の生食用食肉に係る評価要請の背景

厚生労働省では、

「生食用食肉等の安全性の確保について」(平成10年9月11日付け生衛発第1358号)により、生食用食肉の衛生基準を示し、事業者における適切な衛生管理を都道府県等を通じて指導していた



平成23年4月から5月にかけて、食肉の生食が原因と考えられる腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生



厚生労働大臣から食品安全委員会に対し、食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準設定に関して食品健康影響評価の要請(平成23年7月8日)

厚生労働省の規格基準案設定の考え方

- ① 対象食品は牛肉
- ② 対象微生物は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*) をこれらによる汚染の指標とする
- ③ 腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の汚染低減のため、原料肉の加熱殺菌等の加工基準等を設定

厚生労働省の規格基準案

工程等	規格基準案
成分規格	<p>1 生食用食肉(牛の肉であって、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 (Enterobacteriaceae)が陰性であること。 (2) 陰性確認に係る記録は、1年間保存すること。</p>
加工基準	<p>2 生食用食肉の加工基準</p>
一般規定 (設備の衛生)	<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>
一般規定 (器具の衛生)	<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>
一般規定 (食品取扱者)	<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>
一般規定 (衛生的取扱い、温度管理)	<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>
一般規定 (汚染の内部拡大防止)	<p>(5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保っ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>

加工基準 (原料肉の取扱い)	(6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出すこと。
加工基準 (加熱又は同等の措置)	(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。
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	3 生食用食肉の調理基準 (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。 (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。 (3) 調理後は速やかに提供すること。
保存基準	4 生食用食肉の保存基準 (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。 (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。
表示基準	(消費者庁において対応)

今回の生食用食肉に係る評価の経緯

- 7月8日 厚生労働大臣より、生食用食肉に係る規格基準を設定することについて評価要請
- 7月14日 第390回食品安全委員会(要請事項説明)
- 7月19日 第24回微生物・ウイルス専門調査会
- 7月22日 第1回評価書起草委員打ち合わせ
- 7月28日 第2回評価書起草委員打ち合わせ
- 8月1日 第25回微生物・ウイルス専門調査会
- 8月4日 第26回微生物・ウイルス専門調査会
第394回食品安全委員会(評価案報告)
- 8月5日 パブリックコメント開始(期限8月16日)