

食品のリスクを考えるフォーラム（広島市）

～生食用食肉のリスク～

平成 24 年 1 月 27 日（金）

参加者の皆さんからいただいた「質問・意見カード」を基に意見や質問が交換されました。
意見交換の主なやりとりは以下のとおりです。

○：食品安全委員会事務局

□：広島市

Q：醤油やポン酢に生肉をつけておけば、殺菌することはできますか。

○：食品は醤油に漬けることで傷みにくくなります。これは、醤油に含まれる成分によって細菌が増えにくくなるためです。ただし、細菌を完全に殺すことはできないと考えて調理をしていただけだと思います。

Q：食中毒の階層別について知りたいのですが。

○：カンピロバクターが検出された入院症例の年齢分布、男女別については、鶏肉のカンピロバクター評価書の中にデータがあり、2001～2005 年の集計結果として示しています。これによると 20 代から若い方の入院患者が多く、性別では男性の方がやや多いことがわかっています。

Q：鶏肉の生食の有無によるカンピロバクターの感染確率について男女別や年齢別の詳しいデータはありますか。

○：カンピロバクターの食品健康影響評価で実施した感染確率における階層別のデータについては、ありませんが、感染確率の推計の際に用いたデータである「平成 19 年度食品安全確保総合調査：鶏肉を主とする畜産物中のカンピロバクター・ジェジュニ／コリの食品健康影響評価に関する調査」
(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20080090001>)

では、鶏肉を調理する頻度、生の鶏肉を食べる量、外食の頻度などについてアンケート調査を行い階層別にとりまとめています。

Q：腸管出血性大腸菌による食中毒の原因食品の中に未殺菌の牛乳と記載されていますが、いままで聞いたことがありませんでした。本当ですか。

□：牛乳による食中毒は各国で発生した記録がありますが、食中毒の原因となった牛乳は、未殺菌のものです。市販されている牛乳は、殺菌などの措置により、法律で定められた基準に適合しているので心配ありません。

Q：酪農体験等で牛の搾乳体験等は危険なのですか。

○：動物とふれあうことは、情感を養うために大切なことです。動物にふれあった後には、感染予

防のため必ず石けんを使用して十分に手洗いする必要があります。搾った乳を飲む際は、十分に加熱すれば問題ありません。

Q：低温殺菌牛乳というものがありますが一般的な牛乳とリスクに違いがありますか。

□：低温殺菌牛乳の殺菌方法は、法律で定められており、基準が守られていることを検査などにより確認しています。ただし、低温殺菌牛乳は長期の保存には適していません。

Q：低温殺菌牛乳が古くなるとどのような種類の菌が増殖しますか。

□：殺菌前の牛乳には、乳酸菌、腸内細菌、連鎖球菌、有孢子桿菌等いろいろな種類の細菌が含まれています。有孢子桿菌等の中には、耐熱性を持つものもあり、殺菌後の牛乳に残存し、腐敗の原因となることがあります。また、開封後の牛乳は、外部から入った菌が増殖することもあります。

Q：牛レバーの生食については、リスク評価で安全性が保証できるまで、販売を見合わせたほうがよいのでは。

○：牛レバーについては、厚生労働省が地方自治体を通じて、営業者等に対し生食用としての提供を控えるよう指導しています。

□：広島市保健所では、営業施設への立ち入り調査及び生レバーの提供自粛指導を行っています。

Q：食肉の衛生基準は世界中にありますますが、日本の衛生基準は世界でみるとどの位のレベルなのか。

○：平成2年に日本から米国へ牛肉を輸出するための基準が設けられました。これは米国内の基準と同等のものです。この基準を踏襲して日本のと畜場法が改正されていますので、日本と米国では衛生基準に相違はないと考えられます。

Q：日本国内に生食用食肉を提供している飲食店は何店舗ありますか。

○：現在、全国に何店舗あるかはわかりません。

□：生食用食肉の新基準を満たすには、コストがかかるなどの理由から、飲食店などは生食用食肉の取り扱いを検討している状況です。

広島市内には、現在のところ基準を満たす施設の確認はされていませんが、生食用食肉を提供したいという相談は数件あります。

Q：ユッケは韓国から日本に伝わってきたものであり、ユッケに関しては、韓国の方が、日本よりも生食用食肉に関する基準等がしっかりとしていると思うのですが、韓国の基準はどのようなものなのか。

○：韓国では、製造、加工用原料を除く食肉において、腸管出血性大腸菌O157が不検出であることと定められています。

Q：生食用食肉の基準に適合した生食用食肉の処理施設は全国に何施設あるのですか。

□：全国の施設数は、わかりません。現在、広島市内には、新基準に適合し、生食用食肉を提供している処理施設は確認されていません。なお、新基準に適合する生食用食肉の販売を検討している事業者がいるという情報もあることから、今後、新基準に適合するものが流通すると思われます。

Q：生レバーに基準を設ける動きがあるが現状はどうなっていますか。

○：牛レバーについては、今回の生食用食肉（牛肉）の基準による規制の対象となっておらず、引き続き、提供を自粛するよう指導しています。

平成 23 年に厚生労働省が行った牛レバー内部の汚染実態調査の結果では、肝臓内部からも腸管出血性大腸菌が検出されていることを踏まえて、現在規制の方法について検討されています。

Q：食品を食べる際の微生物の目標菌数とは何ですか。

○：国際的な食品規格を策定しているコーデックス委員会では、微生物のリスク管理を行う際、食べる時の状態における食品の微生物汚染の目標値を設定して、これが守られるよう管理していくことを推奨しています。

腸管出血性大腸菌食中毒において、発症菌数が最も低い事例である牛レバー刺しを原因食品とする食中毒の発症菌数から考えて、生食用食肉（牛肉）の規格基準における食べる時の微生物汚染の目標菌数は、リスク評価の結果、安全側に立ったものと考えられています。

Q：腸内細菌科菌群とは何ですか。

○：人や動物の腸内に生息する菌のうち、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌など 113 種類の菌を含むグループです。

食品からこれらの菌が検出された場合は、この食品に人や動物の糞便による汚染があったことを示しています。

なお、生食用食肉については、対象となっている菌が腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌であり、その汚染指標として腸内細菌科菌群を検査することで効率よく検査することができます。

Q：トリミングについて詳しく教えてください。

□：トリミングは、肉の表面に付いた細菌汚染を取り除くため、表面を削り取ることです。

平成 10 年に厚生労働省から示された生食用食肉の衛生基準では、作業を行う際は、手指及び使用する器具を洗浄消毒した後、専用の加工台、まな板及び包丁等の器具を使用して行うこととされ、手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うことと定められていました。

生食用食肉のうち牛肉については、新しく基準が制定され、生食用食肉として加工する際には、肉塊の表面下 1 c m 以上の部分までを 60 度で 2 分以上加熱することが義務付けられました。また、加熱殺菌を行う際の温度・時間に関する記録を 1 年間保存することと定められています。

Q：生食用食肉に関して、飲食店等への抜き打ち調査はしないのですか。

□：広島市では、平成 23 年 5 月に、市内飲食店、食肉処理業者、食肉販売業者などについて生食用食肉の取扱に関する調査を実施しました。

Q：生食用食肉の新基準では、肉の加工工程で熱湯につけるという部分があるが、熱湯につける時間や肉をつける容器の大きさ（深さ）に基準はあるのですか。

○：新しい生食用食肉の加工基準では、生食用食肉として加工する肉については、肉塊の表面下 1 c m以上の部分までを 60 度で 2 分以上加熱することと定められています。

加熱を行う際に使用する容器の形状等についての規定はありませんが、加熱殺菌の要件が満たされる様に、施設ごとに時間や湯温等の加熱条件を設定する必要があります。そして、加熱条件設定の根拠となったデータを作成しておかなければなりません。

なお、250～300 g の肉塊（とさつ 4 日以内のしんたま又はうちもも部分の直立体）を使用し、約 10 L の 85 度の湯に 10 分間の加熱殺菌後、氷冷を行った場合、肉塊の表面下 1 c m以上の部分までを 60 度で 2 分以上加熱できることが確認されています。

Q：生食用食肉の基準に違反する製品はすぐ回収になるのですか。

□：成分規格違反の製品は、回収の対象となります。

Q：カンピロバクターは空気にさらすと死滅するとあるが、肉を乾燥させれば、死滅させることはできますか。

○：カンピロバクターが増えるためには、温度が 30℃以上で、空気よりも酸素濃度がやや低い環境が必要です。空気中でカンピロバクターが増えるのは難しく、時間の経過とともに徐々に死滅していきます。カンピロバクターは、乾燥にも弱いのですが、単に乾燥だけで死滅させることは難しいと考えられます。カンピロバクターを完全に死滅させるには 75℃で 1 分間以上の加熱が必要です。

Q：カンピロバクターは鶏肉に多いが、鶏肉も牛肉の様に一定期間保管し乾燥させた後、出荷させた方が良いのではないですか。

○：鶏肉は、牛肉と比べると傷みやすく迅速に流通させる必要があるため、一定期間保管し乾燥させることは難しいと思われます。

なお、冷凍した鶏肉は、冷蔵の鶏肉に比べるとカンピロバクターの汚染率が低いというデータもありますが、冷凍によって完全にカンピロバクターを死滅させるということはできません。

Q：生食用食肉のリスクについて、内閣府は文部科学省を通じて、小中学校等への啓発などは考えていないのですか。食育に合わせて必要だと思うのですが。

○：食品安全委員会では、ジュニア食品安全ゼミナールという中学生を対象とした食品のリスクについての啓発事業を行っています。

□：広島市では、幼稚園、保育園、小学校、中学校、高校に対して予防啓発リーフレットを配布す

るなどの啓発活動を行っています。