

牛肝臓の生食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

生食用牛肝臓の安全性確保については、平成16年より「高齢者、若齢者のほか抵抗力の弱い方は食べたり食べさせたりしないよう」、また、平成19年より「生食用としての提供はなるべく控えるよう」、都道府県等に指導を依頼してきた。

また、昨年7月の薬事・食品衛生審議会の部会の意見を受け、生食用として提供しないよう関係事業者に対する指導を徹底するとともに、牛肝臓内部における腸管出血性大腸菌の汚染実態調査等を行った。

本年3月30日の薬事・食品衛生審議会の部会で、これまでに得られている知見について、以下のとおり取りまとめられた。

- 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生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出せていない。

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とされ、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こととされた。

- 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。

については、当該規制を導入するに当たり、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. 評価依頼対象微生物の概要

牛肝臓は、我が国ではいわゆる牛レバ刺し等として生食されている。平成10～23年の生食用牛肝臓（推定を含む）を原因とする食中毒事例は128件、患者数は852人（うち、腸管出血性大腸菌による事例は22件、患者数は75人）と報告されている。

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。

3. 今後の方向

食中毒の危険性が高まる夏までの間に、告示の改正など所要の手続きを進める。