

牛の肝臓の基準に関するQ & A

(経緯、全般的事項)

Q 1 なぜ、牛の肝臓の基準を設けることにしたのですか。

Q 2 牛の肝臓の基準はどのような内容ですか。

Q 3 本基準の対象となる牛の肝臓とはどのようなものですか。また、どの時点で加熱しなければいけないのでしょうか。

Q 4 牛の肝臓の中心部の温度を 63℃で 30 分間以上加熱するかこれ以上とされていますが、どのように調理すればいいのですか。

(製造・加工・調理基準)

Q 5 食肉販売店、小売店等で、未加熱や中心部まで十分な加熱を行っていない牛の肝臓を、加熱用として販売する場合はどうしたらいいですか。

Q 6 焼肉店等の飲食店で、未加熱や中心部まで十分な加熱を行っていない牛の肝臓を、加熱用として販売する場合はどうしたらいいですか。

Q 7 飲食店等でお客様が生で食べていた場合、飲食店はどうすればいいですか。

Q 8 本基準についての監視指導はどのように行われますか。

Q 9 適用日（平成 24 年 7 月 1 日）より前に本基準を満たさない方法で牛の肝臓を製造、加工、調理した食品を、本基準の適用日以降に、販売・提供してもいいのですか。

Q 10 本基準は、海外から輸入される牛の肝臓についても適用されるのですか。

(その他)

Q 11 肝臓以外の牛の内臓や、生食用の鶏肉等についても規格基準を設けないのですか。

Q 12 牛以外の動物の肉や内臓については、生食しても大丈夫ですか。

(経緯、全般的事項)

Q 1 なぜ、牛の肝臓の基準を設けることにしたのですか。

(A)

昨年7月に薬事・食品衛生審議会は過去の食中毒事例等を踏まえ、法律に基づく規制も含め検討することになり、その間、飲食店で牛の肝臓を生食用として提供しないよう都道府県等を通じて指導してきました。

昨年12月から、同審議会で食中毒を防ぐ方法はないかという観点から審議されましたが、

- ・牛の肝臓内部に腸管出血性大腸菌※及び大腸菌が検出されたこと
- ・肝臓表面の消毒薬によるO157洗浄は効果がないこと
- ・糞便のO157の検査で汚染のない肝臓の選別はできないこと
- ・胆嚢と肝臓を結ぶ胆嚢管を結紮しても肝臓内部の汚染を防げないこと

が判明し、現時点では、牛の肝臓を安全に生食するための有効な予防対策を見いだせていません。そのため、関係事業者による衛生管理等が適切に行われたとしても、重い食中毒をおこすおそれがある腸管出血性大腸菌の食中毒の発生を防止できません。

これらを踏まえ、国民の健康保護を図る観点から、食品衛生法に基づく基準を設定し、牛の肝臓を安全に生食するための有効な予防対策について新たな知見が得られるまでの間、牛の肝臓を生食用として提供することを禁止することにしました。

※ 腸管出血性大腸菌は、ほ乳動物、鳥類の腸管内に生息します。特に牛の腸管や糞便からの分離が多く報告されていますが、牛に対して症状は示しません。

腸管出血性大腸菌は糞便等を介して食品を汚染し、2～9個の菌でも発病するとの報告があります。また、食品を媒介とするもののほか、人から人への感染等が報告されています。

腸管出血性大腸菌による食中毒の潜伏期間は、平均3～8日とされており、主な症状は腹痛と下痢ですが、重症化すると激しい腹痛と著しい血便を伴う出血性大腸炎がみられ、溶血性尿毒症症候群や脳症を併発し、死に至ることがあります。

Q 2 牛の肝臓の基準はどのような内容ですか。

(A)

牛の肝臓の基準の主な内容としては、

- ① 未加熱や中心部まで十分な加熱を行っていない牛の肝臓は、加熱用として販売しなければならないこと、
- ② 未加熱や中心部まで十分な加熱を行っていない牛の肝臓を、直接消費者に販売する場合は、中心部まで十分に加熱してから食べることを消費者に伝えなければならないこと、
- ③ 直接消費者に販売することを目的に、牛の肝臓の調理等を行う場合は、牛の肝臓の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、これ以上の殺菌効果がある方法で加熱殺菌しなければならないこと、
- ④ 消費者が加熱してから食べることを前提として、牛の肝臓を使用した食品を販売する場合は、その時点では中心部までの十分な加熱は必要ないが、中心部まで十分な加熱をしてから食べることを消費者に伝えなければならないこと。

などが規定されています。

Q3 本基準の対象となる牛の肝臓とはどのようなものですか。また、どの時点で加熱しなければいけないのでしょうか。

(A)

- 1 本基準は、食用にするすべての牛の肝臓が対象です。
- 2 消費者が食べる前までに中心部まで十分な加熱を行って下さい。また、業者間で未加熱や中心部まで十分な加熱を行っていない牛の肝臓の流通は可能ですが、すべて加熱用となります。

Q4 牛の肝臓の中心部の温度を 63℃で 30 分以上加熱するかこれ以上とされていますが、どのように調理すればいいのですか。

(A)

腸管出血性大腸菌は、中心部の温度を 75℃で 1 分以上加熱することで死滅します。

中心部の温度が 75℃に達してから 1 分以上の加熱の目安は、牛の肝臓の中心部の色が変化することです。

(製造・加工・調理基準)

Q5 食肉販売店、小売店等で、未加熱や中心部まで十分な加熱を行っていない牛の肝臓を、加熱用として販売する場合はどうしたらいいですか。

(A)

- 1 食肉販売店、小売店等で、加熱用として未加熱や中心部まで十分な加熱を行っていない牛の肝臓を、直接消費者に販売する場合は、消費者が牛の肝臓を中心部まで十分に加熱して飲食するように、
「加熱用です」
「調理の際に中心部まで加熱してください」
「食中毒の危険性があるため生では食べられません」
等を掲示するなどの対応が必要です。
- 2 インターネット等で直接消費者に販売する場合も、事業者は消費者が牛の肝臓を中心部まで十分に加熱して飲食するよう、上記の内容を伝えることが必要です。

Q 6 焼肉店等の飲食店で、未加熱や中心部まで十分な加熱を行っていない牛の肝臓を、加熱用として販売する場合はどうしたらいいですか。

(A)

- 1 飲食店でお客様が調理し、飲食する場合には、飲食店はおお客様に対しコンロ等加熱設備（一定の火力を持続的に保てるもの）を提供しなければなりません。焼き石などの場合は、提供した牛の肝臓を中心部まで十分に加熱できるものを提供する必要があります。
- 2 また、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分に加熱して飲食するように、「加熱用です」「調理の際に中心部まで加熱してください」「食中毒の危険性があるため生では食べられません」等をメニューに記載するなどの対応が必要です。
- 3 なお、お客様が生で食べている場合等には、牛の肝臓の中心部まで十分に加熱して食べるように注意をして下さい。
- 4 お客様に生で牛の肝臓を食べられると思わせるような表現（「生で食べられる程新鮮」等）をすることはできません。

Q 7 飲食店等でお客様が生で食べていた場合、飲食店はどうすればいいですか。

(A)

飲食店等でおお客様が十分に加熱することなく牛の肝臓を食べている場合等には、飲食店の事業者はおお客様に対し中心部まで十分に加熱して食べるように注意をして下さい。

Q 8 本基準についての監視指導はどのように行われますか。

(A)

- 1 食肉販売店、小売店、飲食店等の事業者は、食品衛生法に基づく規格基準を守り、提供する食品の安全性を確保する責務があります。
- 2 これらの事業者への監視指導としては、都道府県等が毎年度作成する監視指導計画等に基づき立入調査、指導等が行われます。
- 3 今回設定した基準では、牛の肝臓を生食用として提供することの禁止と、中心部まで十分加熱する必要があるなどの情報の消費者への提供を規定したことから、牛の肝臓を生食用として提供していないか、掲示やメニュー等により適切に情報提供されているかを確認することになります。（情報提供の内容はQ 5の1及び6の2参照）

Q9 適用日（平成24年7月1日）より前に本基準を満たさない方法で牛の肝臓を製造、加工、調理した食品を、本基準の適用日以降に、販売・提供してもいいのですか。

(A)

本基準の適用により、平成24年7月1日より前に本基準を満たさない方法で牛の肝臓を製造、加工、調理した食品は、同日以降、加熱用として又は再度本基準に基づき加熱処理したものしか販売等を行うことはできません。

Q10 本基準は、海外から輸入される牛の肝臓についても適用されるのですか。

(A)

本基準は、海外から輸入される牛の肝臓についても適用されます。

(その他)

Q11 肝臓以外の牛の内臓や、生食用の鶏肉等についても規格基準を設けないのですか。

(A)

汚染実態や防止対策等について整理した上で、今後の取扱いについて検討することとしています。

Q12 牛以外の動物の肉や内臓については、生食しても大丈夫ですか。

(A)

- 1 生食用の牛の肉については、内閣府食品安全委員会が、その値を超えると腸管出血性大腸菌による食中毒が発生する可能性がある菌数を示しており※、その菌数を超えないよう平成23年10月に生食用食肉の規格基準を定めています。また、生食用の馬の肉については、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒事件が報告されていないことから、平成10年に策定した生食用食肉の衛生基準により管理しています。しかし、これらに適合したものであっても、食中毒菌を完全に除去することは困難なため、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は生肉を食べないようにしていただくことが必要です。

(※牛の肝臓については、この条件を満たすための有効な予防対策が見いだされていません。)

- 2 テンダライズ処理（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）やタンブリング処理（調味液に浸潤させる処理）した肉、結着・成形肉、挽肉調理品等の病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれがある肉については、中心部の色が変わるまで、十分に加熱してください。
- 3 規格基準等を満たす牛や馬以外の獣畜の肉や内臓、家きんの肉や内臓については、食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため、食中毒を防止するために必ず加熱してください。
- 4 箸、トング等を介して、加熱前の食肉からサラダや他の食材へ食中毒菌の汚染が起こる可能性があることから、加熱前後で調理器具は使い分けるようにしましょう。