

平成 23 年10月4日

厚生労働省医薬食品局
食品安全部長
三浦 公嗣 殿
基準審査課長
森口 裕 殿

生食用食肉に係る規格基準の一部改正並びに
運用方法についてのお願い

全国食肉事業協同組合連合会
会長 福岡 伊三夫

全国食肉生活衛生同業組合連合会
会長 肥後 辰彦

全国食肉業務用卸協同組合連合会
会長 山下 久

社団法人 日本畜産副産物協会
会長 本山 逸郎

事業協同組合 全国焼肉協会
会長 新井 泰道

社団法人日本食肉協会
会長 神崎 吉章

日頃より、食肉衛生の面でご指導を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、今般生食用の規格基準が新たに設定され、10月1日より施行されました。

多面的な実験が行われず、広く国民の意見を聴かずに、関連業界の実情や意見を無視して短期間で基準が作られたため、食肉流通の実態に矛盾している事、基準を守るのには多大の投資が必要で、中小零細企業の多い食肉卸小売・飲食業者の生活を奪うこととなってしまう等、多くの問題点があります。

また、都道府県や保健所等での説明ぶりもまちまちで、末端では混乱している状況が見られます。

この期にあたり、食肉流通業界の要望を下記にまとめましたので、検討頂きたい要望するものであります。

記

1. 食肉業界の意見を聞く機会をつくること。

(1) 生食の基準作りに一切食肉業界の意見を聞かれないのは、何故ですか

生肉の基準作りの委員会は、科学者・学識経験者と消費者団体で構成され、食肉業界の意見を取り入れる機会がありませんでした。

◎ 7月6日の「食品衛生審議会食品衛生分科会」を傍聴し、拙速な基準作りと、その内容に驚き、7月8日に担当窓口に意見書を持参しました。

◎ 7月29日には、関係業界連名で、食品衛生局長と食品安全部長宛に「要望書」を提出しました。

◎ 8月3日には、「焼肉議員連盟の総会」でも、基準課長に要望書の内容を説明し、吉田衆議院議員から「拙速な基準作りをすべきでない」との質問に対し、その場では、基準課長から「検討をする」旨の発言がありました。

◎ 8月12日行われた食品安全委員会主催のリスクコミュニケーションの場ではじめて、傍聴者との意見交換がおこなわれ、要望書の内容を説明をする機会を得ました。

当該委員会の小泉委員長、熊谷委員から、厚生労働省には、意見の内容を伝えるとのことでした。

にもかかわらず、今日まで一片の回答も無く、基準を作られ、施行されることは、誠に遺憾であります。

(2) 先ず結論ありき

① 作られた実験

* 生肉の微生物実験は、食肉流通実態や加工・調理の手法を無視した方法であり納得できない。

通常ならば、様々な加工現場・調理現場を見聞して、加工方法・衛生、管理の問題点を指摘し、その場合の細菌繁殖状況等を検査し、改善方法を考えるのが当然と考えます。

* 自然のままの状況は無視して、腸管出血性大腸菌を、ブロック肉の中に植え込むことから始めています、従って、菌が中まで浸潤してゆくのは、当たり前前の話。

通常の場合は、生食に使用する肉塊は、一部皮膜、一部脂肪に被われているので、菌も中まで入り込んでいません。

しかも、諸々の条件での、多くの実験が行われていません。

こんなことで作られた基準であるため、実施不可能な基準になっています。

(3) 意見交換の場を提案します

基準を作るのであれば、食肉関係業界や食肉の加工現場（卸・小売の加工、焼肉店の調理）で、日々現場で苦闘している調理現場等の人の意見を、聞くべきではないでしょうか。

試験をする研究機関も、行政の担当者も、現場や業界に足を運んで、勉強すべきではありませんか。

これ等の努力をせずに基準を設定し、パブリックコメントによって、多くの意見を聞いたとしていますが、生肉を調理・提供している焼肉屋も、その商材を提供する食肉卸・小売も、日々の営みに追われ、限られた期間にパブコメにたいするメールする時間も手段も有りません。

パブコメに意見をよせられるのは、佐賀県の原因問題で明らかのように、大企業の社員か、時間に余裕のある人たちのみです。

今後については、

- ① 行政の担当責任者と、食肉業界が定期的に意見交換する。
- ② 基準作成の主要委員と意見交換する場をつくる。

- ③ 委員会・部会に、関係業界の者を参考人等として呼ぶ等、様々な方法をとって頂くことを、お願いします

2. 生肉の食文化を消すことになります。

■ ユッケ事件は特殊なケースと考えます。

今回の中毒事件は、衛生観念の無い、卸売り業者と焼肉チェーンが起こした特殊なケースであり、基本的衛生マニュアルに基づいた加工、調理をしていれば未然に防止できたものと考えます。

「食品の表面には細菌が、手や加工・調理器具に細菌がいる」のだから食肉は「生で食べることは御奨め出来ません。」 厚生労働省も、私共の団体も、こう言い続けてきました。

そして、表面のトリミングや、衛生的な調理をして、生肉・生レバーを、何十年もの間、中毒事件を起こさずに提供して来た、善良な飲食店が多くあるのも事実です。

中毒事件が起きるたびに、行政による規制が多くなるのは、やむをえない場合もありますが、今回の基準の様に

- ① 1 検体あたり 25 g、肉塊ごとに 25 検体を採取して、腸管出血性大腸菌、サルモネラの検査をして出荷できるのは、ごく一部の大企業のみです。

1 検体 検査費用に 50 万円弱が必要

- ② 多くの食肉販売業者・飲食店では、十分な加工処理のスペースが取れず、新基準にある、専用の洗浄・消毒設備等は持てない。

基準に準拠した環境整備には、多大の設備投資が必要となることから、生肉の提供を断念しなくてはなりません。生肉の食文化は消え、同時に焼肉店の経営は益々厳しくなるでしょう。

■ 他の生で食べる食品との違いは。

- ① 魚介はさしみて食べる機会が多い
牛たたき、生レバーと同様、日本人は魚介の「生食＝さしみ」は良く食べ

ます。河豚も牡蠣も生で食べる機会が多い。。

生食肉が規制されて、食中毒の件数等（死者数も含む）で肉を上回る魚介の加工・調理は何故規制されないのですか。（規制しない方が良いとは考えますが）

- ② EU で最近、野菜での腸管出血性大腸菌中毒事件起き、数十人が亡くなりました。

日本で同様の中毒事件が発生したら、「野菜」サラダの調理基準を作ったり、流通させないことにするのでしょうか。

3. 解りやすい、誰でも実行可能な基準に変えること

- ① < 加工基準の一般規定（設備の衛生）>に「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。」とありますがこれは食肉加工現場、焼肉店の調理現場を無視したものです。

食肉加工業者、焼肉店は、狭い加工場で如何にしたら衛生的な処理・加工ができるものか日々苦闘しているのです。

次の様な衛生基準で行うことを提案します。

<設備の区分> について

ア、生肉の加工・調理は他の食肉等加工に先駆けて一番で行う。
（時間による区分が行われる）

イ、生肉加工台、その他加工台等の区分をして行う。

ア、イ、何れでも認めて頂きたし

<器具等>については

ア、まな板は、プラスチック等の不浸透性の材質、加工台は、ステンレス等耐蝕性の金属のものを使用する。

イ、まな板、ナイフ（包丁）等加工に使用する器具は、専用のものを用いる。

ア、イを必須の条件とすることで如何

② <加工基準の一般規定（原料肉の取扱い）>に「**加工に使用する肉塊は、凍結させないものであって、衛生的に枝肉から取り出すこと。**」となっていますが、これは流通実態を無視したものです。

今の時代に、枝肉から切りだして生肉の加工をしている者は一人もおりません。

食肉市場や産地食肉センターで枝肉が作られ、卸・加工業者が部分肉に加工されて食肉小売店、焼肉店に流通します。

もし、これを表現するなら、「**処理された枝肉から分割・整形された部分肉を用い、部分肉から衛生的に肉塊（ブロック肉）を切りだすこと。**」です

◎ 生食に使われるブロック肉は、部分肉である「かた」の一部である小分割された「とうがらし（チャックテンダー）」であり、同じく部分肉の「うちも」「しんたま」等ももの一部分です。

「たたき」には輸入牛部分肉も多く利用されます。

③ と畜から4日以内の熟成のすすんでいないものを使用するようにとされているが、金曜日に、と畜された牛肉は、最短でも、枝肉になるのが月曜日、部分肉にするのが火曜日、小売段階へ届くのが水曜日になってしまいます。

最短で5日目のものを、使用することとなり、こちらも流通実態を無視したものとなっています。

④<加工基準（加熱又は同等の措置）>に、「**7、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**」は、検証が不可能であり、実行できません。

科学者が実験室で様々な機器を用いて検証するのならば可能でしょうが、食肉加工の作業場や、焼き肉屋の厨房で実施されることを考慮して頂きたい。

下記の基準の何れかで可とすること。

ア、加工基準：清潔で衛生的な気密性のある容器包装（シュリンクパック等）の部分肉からブロック肉を取り出し、「直ちにガスバーナー等により、**300℃以上で10秒以上ブロック肉全面を加熱し**、その後速やかに4℃以下に冷却して真空包装（シュリンクパック等）の加工をする。

イ、加工基準：清潔で衛生的な気密性のある容器に入れ、密封された肉塊を、（温浴加熱せず、）開封して取りだし、消毒された専用の器具を用いて表面を1cmトリミングした後、直ちに「**フライパン等で表面を160℃以上で15秒以上加熱する方法で殺菌し**」、その後速やかに取りだし、10℃に冷却する。

ウ、調理基準：清潔で衛生的な気密性のある容器 に入れた、「**300gのブロック肉を100℃の熱湯に1分間漬け**」その後速やかに取りだし、4℃に冷却して、専用の器具を用いて、1cmトリミングした後、調理する。

エ、調理基準：清潔で衛生的な気密性のある容器包装（シュリンクパック等）の部分肉からブロック肉を取り出し、「**鉄板・フライパン等で160℃以上で15秒以上加熱し**」その後速やかに取りだし、4℃に冷却して専用の器具を用いて、1cmトリミングした後、調理する。

◎ 加工の段階で衛生的な処理をしても、提供者（飲食店）の段階で、衛生的な処理をする保証は有りません、調理・提供者の段階で、加熱処理・トリミング等必要な処理をすることが肝要なことと思います。

◎ 私共の団体も、他の食肉団体も、食品衛生が第一であり「食肉衛生マニュアル」などの配布や、講習会の開催をして、会員の研修を行っていますが、事件を起こした卸加工会社・焼肉店とも、これら講習等を受けていないアウトサイダーです。

◎ これ等アウトサイダーに対する講習会の開催は大いに結構です。

3. 生レバーの流通・提供について

■ 生レバーの規制は、拙速を避け、正確な検査をしてから行うことを要望します。

生肉の中毒の議論の中で、牛レバーの方が、「中まで細菌が侵入して危険だから規制をすべき」との意見が浮上し、厚生労働省から各県に対し「生食用レバーを提供しないように」との指導の徹底を依頼されています。

一方で、牛レバーの生食に対する需要には根強いものがあり、そうした消費者の要望に応えるべく、我が業界は長年にわたって衛生的な処理・加工の推進をはじめ、卸売業者と飲食店が連携しながらより安全な食材の提供、必要な知識の普及啓蒙にも努力して参っております。具体的な成果も着実にあがりつつあります。

以上のような状況及び今般の牛肉の生食の規制強化の進め方を踏まえ、牛生レバーの現行規制の見直しに当たり、我々は次のように要望します。

■ 法的規制にすることに反対です

一般国民が何をどう食べるのかは基本的に自由であるべきと考えます。

そのうえで、不特定多数に食品を提供する飲食店及び食品製造業者等に対する法的規制を必要最小限に抑え、必要に応じてその他の行政指導、普及啓発等を行うべきです。

◎ 現行の仕組みの中で、関係業界及び消費者に対する指導の強化を図ることを基本とすべきです。

◎ 現行の衛生基準の見直し検討をすることにまで反対するわけではありません。我々の業界としてもより一層の安全な商品提供に努めて参る所存です。ただ、検討に当たっては、次のようなことを要望します。

■ 正確な事実関係と様々な立場の者の幅広い意見を踏まえ、慎重に議論すること。

厚生省の委員会・部会は、一部の専門知識だけをもった科学者が大半で、一般の有識者は、消費者団体の代表者1人だけであり、意見が国民全体の声を反映しているとは思えません。ましてや結論ありきのような審議会などあってはならないと考えます。

■ 事実関係をしっかり調査し、流通・加工のとるべき選択肢を多くすること。

① 生レバーの場合、牛肉と異なり、と畜直後の段階でも、さらには最終の短冊状にカットした商品提供の段階でも洗うことが可能です。しかも水洗にとどまらず、次亜塩素酸ナトリウム、オゾン水等による安全で効果的な洗浄が可能です。実際にこうした処理を導入している業者も少なくありません。また、肝臓から、胆管や血管も洗浄・除去され、柵に切り取ってから調理します。

加熱処理だけに限定せずこうした手法についても検討願います。

② 私共も、と畜段階、加工段階での、牛レバーの細菌汚染を調査することと致したく、厚労省自らが行われる調査以外にもこうした検査のデータも参考にして公正な判断をお願いしたい。

③ 飲食店における情報開示を進めることにより、できる限り消費者の責任と自覚において自由に選択できるような食品提供のあり方にする。

レバー汚染の実態については、幅広く調査データを集め、これらを元に検討すること。少なくとも、レバーの衛生基準については、今回の中毒事件は何ら関係がないものであり、牛肉と同様の性急な結論を必要とするような状況にはありません。

■ と畜後の内臓摘出方法及び内臓検査方法については、関係機関とも相談しながら、より一層の衛生的処理に取り組んで参ります。こうした改善の余地が残されていることを踏まえた基準見直しの検討をお願いします。

① レバーを枝肉から取り外す際の改善案として、糞便、胆汁等による汚染を極力避けるため、さらに、胆管を慎重に取り除く工夫をすること、枝肉から取り外す際に1頭分ごとにビニール袋で直接受けるなどの手法を検討します。

② 内臓の衛生検査においても、レバーについては一頭分ごとに個別のトレイに受けて行うことなどの手法を検討します。

■ 最後にお願ひ

東日本大震災の影響も深刻な中で、ユッケ中毒事件が発生、そしてレバーの生食にまで検討対象を広げ、あたかも生レバーまでもが中毒原因であったかのような扱いを受け、同時に牛肉のセシウム汚染が問題になっていて、食肉の需要が大幅に落ち込み、食肉販売業者（卸売り業者・小売販売店）、飲食業者（焼肉店等）は苦境の中にあります。

この際、今まで厚生労働省の衛生基準を遵守して食肉を販売・提供している食肉販売業・飲食業者に対しては、今後も、厚生労働省からは「こうすればより衛生的に販売・提供できますよ」という姿勢で指導頂けないかなと思いますし、企業活動に影響のない方法を選択することを、切に願うものであります。