



Title	牛ユッケや生レバーにかかる食品衛生法に基づく規制の導入
Author(s)	太田, 直樹
Citation	大阪公衆衛生. 2013, 84, p. 8-9
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/83345
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

牛ユッケや牛生レバーにかかる 食品衛生法に基づく規制の導入

大阪府健康医療部食の安全推進課 太田 直樹

平成 23 年 4 月から 5 月にかけて、富山県等の焼肉チェーン店で死者 5 名、患者約 180 名を数える食中毒事件が発生した。保健所等による調査の結果、原因は腸管出血性大腸菌 O111 等に汚染された牛ユッケを食べたことが原因であると明らかになり、これを契機に、肉を生で食べるリスクが再認識されることとなった。

牛、豚、鶏等の獣畜の肉や内臓を食べて起きる食中毒の原因となる病原微生物には、代表的なものとして、腸管出血性大腸菌のほか、サルモネラ属菌やカンピロバクターがあり、それらを原因とする食中毒の発生件数は他の細菌にくらべて多い。これら 3 種類の食中毒菌は、獣畜の消化管内に常在していること、その獣畜には病原性をほとんど示さないこと、と殺（肉や皮革を得るために家畜を殺すこと）、解体の過程で肉や内臓を汚染すること等が共通しており、これが肉や内臓を生で食べて起きる食中毒との関係で重要である。その中でも腸管出血性大腸菌は、牛の腸管や胆のう、肝臓の内部にしばしば存在しているが、牛への病原性をほとんど示さず、その一方、ヒトには強い病原性を示す。初期症状として頻回の水様便、重症化すると激しい腹痛、著しい血便等を起こすほか、溶血性尿毒症症候群等の重篤な合併症を引き起こし、時には死に至ることもある。獣畜の肉や内臓は、と畜場、食鳥処理場等の専用の施設で、獣医師等の専門知識を持つ検査員による検査を経て、と殺、解体、細切加工等の後、食肉、内臓肉（ホルモン）として消費者の食卓へ並ぶ。と畜場での解体処理において食中毒菌が常在する消化管内容物による枝肉の汚染を防ぐため、食道結束や肛門結束を行う等の対策がとられているが、表面の汚染を完全に防ぐことは困難である。食肉等を生や、十分に加熱しないで

食べたり、さらには調理従事者の手指や調理器具を介して他の食品を二次汚染したりすること等が原因となり、食中毒の発生につながる。

このような状況の中、ユッケを原因とする冒頭の事件が発生した。患者の増加及び重症化、死者の発生、系列他店への拡大等により事件が大きく報道されたため、生食用の肉一般の衛生管理や規制の状況にも社会的な関心が集まった。当時、厚生労働省は、衛生管理ガイドライン（衛生基準目標）を定めていたが、これに合った生食用肉の出荷実績は全国的になく、にもかかわらず広く生食メニューが提供されているのが実態であった。この要因のひとつは、ガイドラインが指導基準であって法的強制力がなく、実効性が十分でなかったことにあった。事件後、全国の自治体が一斉に監視を行った結果でも、ガイドラインの遵守状況が十分でないことが明らかとなり、その形骸化が指摘されることとなった。これを受け厚生労働省は、生の肉や内臓を食べることによって起きる食中毒を防ぐため、食品衛生法に基づく罰則付きの新たな規制を導入することを決定した。

その規制内容は以下のとおりである。

規制導入前、飲食店、食肉販売店等で調理、加工されていた生で食べる牛肉料理（牛ユッケ



等）やそれに使う肉（生食用食肉）は、平成23年10月以降、その加工を特別の許可を受けた施設（現在、府下で数施設、全国でも十数施設と推測される。）にしか認めないこととされ、加工された肉にも厳しい微生物規格が設けられた。また、飲食店等には、その加工肉を調理して提供・販売する場合、専用の設備を整え、衛生の知識のある者に取り扱わせることを義務付けた。その結果、生食用食肉を取り扱う飲食店等は相当限られることとなった。

また、牛肝臓の基準としては、平成24年7月以降、飲食店や食肉販売店等に、牛肝臓を消費者に提供販売する際には原則として中心部まで十分に加熱することを義務付けた。これにより、牛生レバーを生食用として飲食店で提供したり、食肉販売店で販売したりすることは禁じられた。なお、加熱用の牛生レバーを消費者に提供販売する場合には、中心部まで十分に加熱する必要があることを説明する義務を課している。

牛ユッケ等の生食用食肉については、この規制が施行直後しばらくの間は全く流通しない状況が見られた。その後、加工を行う施設が徐々に増えるとともに、末端飲食店が施設整備をすることなく取り扱える個食包装品の流通が見られるようになってきているが、価格設定は規制前の2倍程度になっているようである。

一方、牛ユッケや牛生レバーの代替品として、法に基づく規制の及ばない獣畜の肉や内臓（牛の生センマイやタン刺し、鶏肉の刺身、豚の生レバー等）を提供販売している事例が確認されている。法に基づく規制の有無とは関係なく、一般に獣畜の肉や内臓は、もともと食中毒菌が

存在したり、と殺解体時に付着したりするため、生で食べることは食中毒のリスクがある。規制の導入に伴い、規制対象外の肉や内臓を原因とした食中毒の増加が懸念されるところである。

昨今では、新聞、雑誌、テレビ等のメディアでグルメ情報が取り上げられることも多く、その影響もあって、消費者の嗜好は多様化している。従来食べられてこなかった食品が市場を賑わせることもしばしばで、そのひとつとしてユッケや生レバー等の「肉の生食文化」なるものも定着しつつあった。今般の規制の導入に対し、消費者やメディア等の一部には「食中毒のリスクも含めて、自己の責任のもとで食べたい。規制導入には反対する。」等の意見も聞かれた。これに呼応して、食品業界の一部には「消費者の求めがあるため、提供を続けたい。」等の声もある。しかしながら、先にも述べたように、腸管出血性大腸菌に感染すると重篤化し、死亡する場合もあることや、それに一番重要なことは、食べた本人だけでなく、ヒト・ヒト間で感染する（不顕性感染；キャリアになるということ。）ことから、我々食品衛生を担う立場の人間としては、ようやく必要な規制が導入されたと感じているのが本音である。

最後に、公衆衛生に関わる皆様、とりわけ医療関係に従事される皆様には、自身の感染のみならず、腸管出血性大腸菌等の感染源（キャリア）となりうることをしっかりと認識いただき、食肉等を生で食べることを控えていただくようお願いしたい。また、周囲の関係者や消費者にもそのリスクや今般導入された規制の必要性をご理解いただけるよう、ご協力いただければ幸いである。

