

食肉関係事業者の方へのお知らせ

生食用牛レバーを 消費者へ提供しないで下さい！

「生食用牛レバーの取扱いについて」

(平成23年7月6日付け食安発0706第1号 厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知) 抜粋

生食用牛レバーについては、新たな措置を講じるまでの間、生食用食肉の衛生基準(平成10年9月11日付け生衛発第1358号)に適合するものであっても、生食用として提供しないよう関係事業者に対して指導の徹底をお願いします。

生食用牛レバーを原因とする食中毒

(1) 食中毒統計によると、生食用牛レバーを原因とする食中毒は、116件(平成10～22年)発生しています。なお、同時期の生食用牛肉を原因とする食中毒は5件です。

(2) また、食品中の食中毒汚染実態調査結果において、平成11～22年度における生食用牛レバーの腸管出血性大腸菌O157及びカンピロバクターの汚染は、それぞれ0.7%(1/151)及び4.6%(7/151)となっています。なお、厚生労働省科学研究において、牛レバーのカンピロバクター汚染は11.4%(27/236)と報告されています。

生食用食肉(牛及び馬)による食中毒発生事件数

原因病原微生物	生食用牛肉	生食用牛レバー	馬刺	ユッケ(畜種不明)
サルモネラ	3	8	0	5
カンピロバクター	1*1	87*3	1*2	7
腸管出血性大腸菌	1	20	0	10
病原性大腸菌	0	1	0	—
不明	0	0	3	0
合計	5	116	4	22

*1 生食用牛肉のカンピロバクターは、複合食品(ユッケ・牛刺)

*2 馬刺のカンピロバクターは、複合食品(ユッケ・牛生レバー・馬刺)

*3 生食用牛レバーのカンピロバクターは、複合食品6件を含む(鶏肉又は鶏レバ刺しを含む物3件、他の牛内臓を含む物2件、ユッケ・馬刺を含む物1件)

平成10年～平成22年 食中毒統計(厚生労働省)より作成