

「食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の一部改正（生食用食肉の規格基準設定）」に関する意見の募集について寄せられた御意見について

平成 23 年 8 月
食品安全部

「食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の一部改正（生食用食肉の規格基準設定）」について、平成 23 年 7 月 25 日から平成 23 年 8 月 23 日まで、インターネットのホームページを通じて御意見を募集したところ、下記のとおり 32 件の御意見をいただきました。

主な意見等は以下のとおりです。

- ・主に賛成 5 件
- ・主に反対 8 件
- ・その他（質問・要望等） 19 件

	御意見	回答
1	（規制の導入） 10 月 1 日の施行ありきで規格基準設定を拙速に進めるべきでない。 規格基準を設定する前に、今般の食中毒事例の原因究明及び現行の「生食用食肉の衛生基準」の遵守徹底が図られる体制を作るべきである。	今般の規格基準設定においては、①本年 4 月に発生した焼き肉チェーン店での食中毒事件において、4 名の方が亡くなられ、重症者も多数出ていること、及び②自治体からも強制力のある規格基準設定を求められていること等から、食品衛生法に基づく規制を早急に策定し、10 月 1 日から施行できるよう手続きを進めることが必要と判断したものです。
2	（規制の導入） 現行衛生基準どおりに調理された生食肉を喫食することで食中毒が起こるとは考えにくい。	今般の規格基準の設定にあたり実施した試験において、肉塊内部への菌の浸潤が認められ、衛生基準通知に示されたトリミングだけでは

		微生物汚染を完全に除去することは困難であることから、菌の浸潤が認められる部分の加熱殺菌は必要であると判断したものです。
3	(規制の対象) 今回の規制の対象となる生食用牛肉の範囲を明確にすべきである。	今回の規格基準の対象食品としては、本年4月に発生した焼き肉チェーン店での食中毒事件の原因食品と考えられるユッケのほか、過去の食中毒事例も勘案し、加熱しないでそのまま食べられるタルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキも対象にすることとしています。 なお、ステーキについては、これまでのところ腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を原因とする食中毒事例が報告されていないことから、今回の規制の対象とはしません。
4	(規制の対象) 食中毒の発生の多い牛レバーや鶏肉等についても規制すべきではないか。	食肉の生食については、政府広報等を通じて、若齢者、高齢者などの抵抗力が弱い方に生肉を食べさせないように、販売者、消費者等に対する周知に努めてきたところです。 生食用牛レバーについては、平成23年6月28日及び7月6日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会における意見を踏まえ、腸管出血性大腸菌に係る知見を収集した上で、速やかに食品衛生法に基づく規制も含めた検討を行うこととしています。 また、生食用の鶏肉及び馬のレバ

		一等についても、順次検討に着手することとしています。
5	(成分規格) 検査を行う場合の検体数、ロット、検体の採取方法及び検査頻度が不明確である。	検体数及び検査頻度については、平成 23 年 8 月 25 日の食品安全委員会の評価結果を踏まえ、以下について事業者に指導することとしています。 ①加熱殺菌を行う事業者が生食用食肉の加工を開始するにあたり、加工基準(7)を満たすことが出来る条件を設定するとともに、1 検体を 25g として、25 検体以上が陰性であることを確認すること。 ②加熱殺菌を行う施設の事業者は、加工工程システムの検証のため、1 検体を 25g として、25 検体以上が陰性であることについて、定期的に確認すること。また、確認の頻度については、危害の発生を防止するのに十分なものであり、年 1 回以上とすること。 また、成分規格として、検査記録の保存規定を設けることとしていることから、自治体による立入調査において検査の実施について確認できます。 なお、ロットの考え方及び検体の採取方法については、試験法とあわせて示す予定としています。
6	(加工基準(3)) 食品取扱者に係る規定について「食肉製品製造業にかかわる食品衛生管理者の資格を有した者」を含む	食品衛生法第 48 条第 6 項第 4 号のうち、「食肉製品製造業にかかわる食品衛生管理者の資格を取得し

	めていただきたい。 また、「都道府県知事、政令指定都市市長及び中核市長が生食用食肉を取り扱う者と認めた者」とされているが、「都道府県知事、保健所設置市長及び特別区長」としてほしい。	た者」については、食中毒や食肉に係る衛生管理についての知識が十分にあると判断し、当該規定の対象とすることとします。 また、食品衛生法第2条第1項において、地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、食品衛生に関する施策を行う主体として都道府県と並列されているため、保健所を設置する市及び特別区の長を追加することとします。
7	（加工基準(8)） 加熱殺菌の記録に当って、加熱殺菌を行うロットごとに、肉塊の表面から1cm以上の深さの温度と時間を測定する必要があるのか。加熱装置内の温度と加熱時間だけを測定して記録する、というやり方は認められるのか。	加工基準（7）の加熱殺菌の要件を満たす温度及び時間が確認されている場合には、加熱装置内の温度及び時間の記録で差し支えありません。
8	（規格基準の運用） 生食用食肉の規格基準の施行日以前に製造したものは、規格基準の施行日以降にも販売・提供してもよいか。	今般の規格基準設定においては、①本年4月に発生した焼き肉チェーン店での食中毒事件において、4名の方が亡くなられ、重症者も多数出ていること、及び②自治体からも強制力のある規格基準設定を求められていること等から、食品衛生法に基づく規制を早急に策定し、10月1日から施行できるよう手続きを進めることが必要と判断したものです。 したがって、本規格基準の施行に

		より、施行日以前に加工された生食用食肉であって、規格基準を満たさないものの販売等を行うことはできません。
--	--	--

パブリックコメントでいただいた御意見

※意見区分: 1 成分規格、2 加工基準、3 保存基準、4 調理基準、A 規制導入、B 試験法、C その他

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
1	現在、生食用による食中毒の問題がとりだたされているが、いち早くも食品衛生法第11条1項に基づく規格基準を設定することが必要ではないか。日本は生食用に関して今まで基準がゆるく設定されていたようだが、親の低年齢化や知識不足などから昔はあまり食すことのなかった幼児などが生食を口にするようになり、また低価格のコストが求められてきている中、衛生管理においても基準が緩いためこのような事件が発生したと思う。例えば韓国などの国は月に1回のペースで衛生管理の指導が行われているようだが、日本も徹底的に衛生管理の強化を行い、生食に関して細かく衛生管理や処理を共通させるべきだ。また、生食に関して提供者は消費者に情報提供やリスクコミュニケーションも徹底的に行う必要がある。そのため食品衛生法第11条1項に基づく規格基準はとも考案内容がしっかりしているため早く制定されるべきだ。	A	一般
2	1. 今回の焼き肉店で起こった食中毒は、店側がコスト削減のために低価で肉を入手し、衛生面の管理を怠っていたことにも大きな問題がある以上に、卸業者による管理を強化する必要があったのではないと思う。よって、食肉処理場で処理された食肉がはたして本当に安心して食べられるかをきちんと保証する必要がある。そのような記載を求めたいと思う。また、子供、お年寄り、抵抗力の弱い方に関しては、もちろん命にかかわる危険性が十分にあるため、注意を促す必要はあるだろう。 2. 生食用食肉は食中毒の危険性が存在すること、子供、お年寄り、抵抗力の弱い方は特に死に至る場合があることは、明記することです。こしでも重大な事態を回避できるであろうから記載するのが良いと思う。 2. 規格基準の対象外であることを明記し、そのうえでどのような処置を行ったがゆえに食用としてのラインをこえたのかをわかりやすく明記する必要があると思う。また、食中毒の可能性もあることを表示しておく必要もあると思う。	C	一般
3	今日、某焼き肉チェーン店のユッケの問題など生肉についての国民の恐怖などがあるのは明らかです。 今では忘れ去られてきているO-157事件から生肉などの取り扱いについてはその当時生肉を扱う関係者が強く対処の必要性を感じていたため強制力のないガイドラインという方法を取られてきたと思いますが、今回あれだけの事件があったにもかかわらず同じような事件を引き起こしているのは、強制力のある生食用食肉の規格基準設定が必要であるのは明らかだと思います。 また生肉はとても危険なものだと思います。やはり取り扱う飲食店にはそれ相応の知識、扱う人にはそれ相応の技術が必要だと思います。その知識、技術の習得にも強制力が必要だと思います。 国民全体の恐怖と警戒心が高まっている今また私たちが安心して生肉を楽しめるように、しかるべき対処をお願いします。	A,2	一般
4	加工基準に「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又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌」とあります。これはもはや生食ではありません。牛肉ならばローストビーフです。 生食は文化です。 寿司や刺身で魚介の生食文化を持つ日本において、肉の安全な生食が為し得ないことはなく、衛生管理の徹底で可能なことと思います。文化衰退を招くような施策を実行されぬよう願います。	C	一般

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
5	腸内細菌科菌群(Enterobacteriaceae)の試験法としてISO21528-1を取り上げられています。この方法では、測定法も複雑であり、測定時間も最低60時間から典型集落についての確認試験の実施まで行うと5日以上時間がかかることになります。 生食用食肉として、生鮮食品の分類であるにも関わらず、時間がかかりすぎ、各食肉メーカーでの在庫スペースも過多になる恐れがでてくる可能性もあります。 また、厚生労働省が平成23年6月14日に発表された「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視結果」によると、自主検査が実施されておらず、成分規格目標の適合が確認されていない施設が、85%の8,036施設もあり、食肉処理業でも172施設 72.9%が行っていない結果となっています。 各都道府県では、自主衛生管理の推進を行ってきており、食品衛生法第3条にある食品事業者の責務として自主衛生管理の実施を行う必要からも上記試験法では、結果まで時間もかかり、費用もかかり、対応が困難と考えられます。 腸内細菌科群の試験につきましては、EU諸国でも品質を見るための衛生指標として、広く腸内細菌科群の試験を取り入れられてきていますが、ISOが規定する試験法を評価基準として、ISO16140に従って妥当性確認された方法として、AFNORの方法を国際規格法と同等な代替え法として採用され、検査機関および民間企業においても広く使用されています。 病原菌の検査を主目的とする場合には、定性法で良いと思いますが、衛生指標菌という考えであれば、定量法の方が良いのではないのでしょうか？ そこで提案とお願いですが、試験法として、ISOの方法とし、既にISOとの妥当性確認がされ、EUでも代替え法として認めているAFNOR,NMKLの認証を受けた方法でも可とする、食品会社でもまた検査機関でも実施しやすくなると考えます。 つまり、検査方法に下記の文言案の追加はいかがでしょうか。 (2)上記試験の代替え法として、妥当性確認された方法で、AFNOR,NMKLなどで認証された方法も可とする。 以上よろしくお願いします。	B	事業者
6	加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであつて、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。 について。 平成10年に設けられた生食用食肉の加工基準目標が削除されているのはなぜでしょうか？また、上記の理由が不明確です。	C	一般
7	今回の事件は、加工時の基準ではなく食品提供であるレストラン、焼き肉屋などの基準があいまいだった点が問題だったのではないかと。その基準をまず明確にするべき	C	一般
8	牛・豚・鶏は分かりますが、規制文言に「ダチョウの肉・内臓など」を明確に表示してください。	C	一般
9	加工基準(案)の2.(3)について、法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者又は都道府県知事、地方自治法第252条の19第1項の指定都市の市長若しくは同法第252条の22第1項の中核市の市長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認めた者であるが、その中に地域保健法第5条第1項に規定するその他の政令で定める市の市長(いわゆる保健所設置市の長)を追加してもらいたい。	2	行政

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
10	成分規格案、「生食用食肉は、検体25 gにつき腸内細菌科菌群(Enterobacteriaceae)が陰性であること。」に関わる意見を述べさせていただきます。 (1) 2011年の5月初旬に、厚生労働大臣が、10月をめどとして罰則規定のある基準を新たに設けることを明言された。いくらマスコミや地方自治体の突き上げがあったとはいえ、このような短期間で規格・基準を設定するのは、あまりにも性急に過ぎるのではないのでしょうか。担当者のご苦労が目に見えますが、もっと時間をかけて検討しないと将来に禍根を残しかねないことを心配します。 (2) 今回提示された成分規格案は、加工時のPOを担保する基準とされています。そうであれば、成分規格ではなく、加熱殺菌条件とペアにした加工基準(Microbiological criteria)とするのが妥当ではないのでしょうか。また、POを担保するためには、25検体を検査するサンプリングプランが必須であるという食品安全委員会からの評価案は無視できないでしょう。 (3) EUで施行されているMicrobiological criteriaには、「Sampling frequency for carcasses, minced meat, meat preparations and mechanically separated meat」のChapterがあります。ここには、異なる曜日をカバーできる条件で1回/週の頻度でサンプルを採取すること。大腸菌、腸内細菌科菌群、生菌数は6週連続で合格すれば、サンプル採取頻度を1回/2週と少なくできる。サルモネラでは、30週連続で合格すれば、サンプル採取頻度を1回/2週と少なくできるなどが示されている。このようなガイドラインも必要ではないでしょうか。EUのMicrobiological criteriaに示されたサンプル採取頻度は最小限の条件と考えられます。汚染状況は施設ごとに異なる可能性が高いので、最終的には食品製造業者の責任でサンプル採取頻度を決定する必要があることを明記しても良いと思います。 (4) 今回の規格案は、生食用食肉のロットあるいはバッチの安全性を確保することを目的として理論構築されたものである。したがって、ブロック肉の1ロットあるいは1バッチの概念を明確にし、サンプルの抜き取り方法を提示しないと、理論通りの安全性が保証できないと考えます。 (5) ブロック肉からのサンプル採取方法は検査結果に影響を与えられられるので、その具体的な手法を示す必要があります。通常は可食部を採取するので、今回の規格案では、表面から1 cm程度の深部から採取することになるのでしょうか。 (6) 腸内細菌科菌群は、EUのMicrobiological criteriaでは環境汚染の指標菌として利用されている。今回問題となっているSTECやサルモネラの食肉への重要な汚染経路(源)は、環境ではなくて、糞便を介したものと考えられる。少なくとも、STECに対する指標菌の第一選択は、腸内細菌科菌群ではなくて、大腸菌(generic E. coli)とするのが一般的ではないでしょうか。このような指標菌を使用することの有効性を検証するために、STECあるいはサルモネラと指標菌(腸内細菌科菌群、大腸菌: generic E. coli)の存在率の相関性のようなデータを、異なる複数のと畜場や加工施設から収集・解析する必要があると考えます。 (7) 前述のような検証は10月までには実施するのは困難ですので、今回の規格基準はとりあえず暫定基準とし、検証データが得られた時点で見直し・改正を行うことを明記することも一案であると考えます。 (8) ISOの腸内細菌科菌群試験法は、手間と時間がかかり過ぎるので、AFNORやAOACなどの国際機関で妥当性確認された試験法の使用を容認する必要があると考えます。 加工基準の(7)について、意見を述べます。 「1 cm以上の深部を60℃で2分間以上加熱する…」とある。STECやサルモネラの殺菌基準は、通常4D ~ 6D reductionといわれている。今回示された60℃で2分間(1~2D reduction程度と思われる)以上の加熱条件ではこの基準に達していない。一方では、STEC O157の加熱殺菌条件として、75℃で1分間(6D reduction以上と思われる)以上が広く定着している。さらに、加熱食肉製品の製造基準では63℃で30分以上の加熱処理が義務付けられている。食肉関連で示された異なる加熱殺菌条件が、食中毒予防の啓発活動に混乱を招く可能性があるため、この際に明確な説明を規格基準の補足文書等で示す必要があると考えます。	A,B,C,1	検査機関

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
11	1. 今回の、生食用の食肉として牛肉に規格基準が設定されるが、豚肉や鶏肉においても生食用の食肉としての規格基準を早急に設定する必要があると思われる。 2. 近年の食肉の生食の増加は、テレビ等をはじめとするマスコミが、食肉の生食をあたかも推奨するような情報を提供していることの影響が非常に大きいと思われる。したがって、規格基準が制定されたのちは、そのような情報を提供するマスコミ等に対し、規格基準を満たしていない生食用食肉を提供することは食品衛生法に違反する旨を必ず記載させ、従わない場合は罰則を与えることも検討すべきである。 3. 加工基準(案)(3)の都道府県知事等が生食用食肉を取り扱う者として適切と認めたものとあるが、厚生労働省のほうでは、具体的にどのようなものを想定しているのか、例示願いたい。 4. 加工基準(案)(7)に記載されている加熱殺菌方法について、現在、肉塊の密封、加熱、及び肉の内部の温度測定を同時に行える装置等は存在するのか例示願いたい。また、そのような装置が無いのであれば、密封したまま肉の内部の温度を測定することは非常に困難だと思われるが、厚生労働省のほうでは具体的にどのようにすればその作業を行うことができるのか、案等があれば例示願いたい。	C,2,	公務員
12	1. 生食用食肉の範囲について (1)「牛の食肉(内蔵を除く。）」であって、生食用として販売されるもの」は、未加熱のまま食に供される牛肉が対象である、と理解していいですか。 (2)いわゆる「ユッケ」、「タルタルステーキ」、「牛刺身」、「牛たたき」、「レアのビーフステーキ」といった商品(料理)のうち、生食用食肉に該当する商品はどれですか。 2. 「2. 加工基準(案)(3)」について (1)「食品衛生法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者」に、同項第4号のうち「食肉製品製造業にかかわる食品衛生管理者の資格を取得した者」を含めていただきたい。 (2)都道府県知事等が「生食用食肉を取り扱うことができる者として適切と認めた者」とする要件を具体的に例示して下さい。(都道府県によって要件が異なることは問題がある。) 3. 「2. 加工基準(案)(4)、(6)」について 加工基準(案)(4)に「肉塊が汚染されないよう衛生的に取り扱わなければならない。」と、(6)に「衛生的に枝肉から切り出されたもの」との記載がありますが、「衛生的取り扱い」とは、どのようにすれば加工基準を満たすことができるのか、具体的に示して下さい。 4. 「2. 加工基準(案)(7)」について (1)「(6)の処理を行った肉塊は、処理後速やかに気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封した後」との記載がありますが、「密封した後」から加熱殺菌処理までにどの位の時間的経過が許容されますか。「食肉の期限表示ガイドライン」では、例えば真空包装、0°保存の牛肉塊の賞味期限の目安を61日間としていますが、加熱殺菌処理は、賞味期限内に行えば良いと理解していいですか。 (2)(7)で示された加熱殺菌方法について、現場で実行可能な方法を具体的に例示して下さい。 5. 「2. 加工基準(案)(8)」について 加熱殺菌の記録に当って、加熱殺菌を行うロットごとに、肉塊の表面から1cm以上の深さの温度と時間を測定する必要がありますか。同等の方法による加熱殺菌手順を確立した場合、加熱装置内の温度と加熱時間だけを測定して記録する、というやり方が認められますか。 6. 「4. 調理基準(案)」について (1)ここでの「調理」と、2. の「加工」の定義及び基本的違いを教えてください。 7. 「4. 調理基準(案)(3)」について (1)「調理を行った生食用食肉は、速やかに消費者に提供しなければならない。」とされていますが、次のような場合は「速やかな提供」と認められますか。 ア.飲食店や食肉販売店において、生食用食肉を調理して冷蔵保管し、設定した消費期限(又は賞味期限)内に提供(販売)する場合。 イ.事業者が、生食用食肉を調理して容器包装に入れた後、設定した消費期限(又は賞味期限)内に冷蔵や冷凍で流通、販売する場合。	C,2,4	業界団体

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
13	日頃から全国保健所長会の活動に関し、種々ご支援いただきありがとうございます。さて、7月25日に厚生労働省から発出されました、「食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の一部改正(生食用食肉の規格基準設定)」に関する意見募集について、全国保健所長会として以下の意見を提出いたします。 今般の食品、添加物等の規格基準の一部改正によって、一般の飲食店や販売店等では生食用食肉の提供が加工基準に合致させることがかなり困難になると思われますが、生食用食肉に対する厳正な制度運用によって、生食用食肉の安全性が確保されるのではないかと考えます。 以下の点について、ご検討いただきたくよろしくお願いします。 ・加工基準(案)について、「生食用食肉を取り扱う者として適切と認めた者」の判断が、全国で統一的になされる必要があります。そのため、具体的な資格要件の設定が必要であるととも、登録制の導入についても検討していただきたい。 ・加工基準(案)が的確に実施されるよう、全国の保健所は具体的に指導・確認していく必要がありますが、実際にすべての営業者が実施できるのか懸念されることです。「加工」および「調理」について、その行為が「食肉処理業」「食肉販売業」「飲食店営業」等のいずれの施設で行われることを想定しているのか、明確にしていいただきたい。 ・また、加熱殺菌法について現場の保健所が指導・確認しやすいよう、その方法について具体的に示していただきたい。 ・「牛たたき」と称して販売される製品(食品衛生法では生食用食肉、JAS法では加工食品)との区分、整合をどう図るのかについても示していただきたい。 ・今後、牛肉だけでなく、馬肉や鶏肉についても順次適切な規格基準の設定が必要と考えます。また、現在、飲食店に対して提供の自粛を要請している生レバーについて、その取扱いを明確にさせていただきますようお願いします。	C,2	行政
14	1. 今回の規格基準設定は、唐突で、拙速である。先ず従前の基準がきっちり守られていた上での事故発生なのか。その辺の検証がなされていない。 2. 厚生省は、衛生基準の保健所から事業者に対する周知徹底に関して、地方自治体の権限に属することとし、放置してたにも拘わらず、6月中旬公表の調査結果では、95%以上の飲食店で守られていないとしている。保健所が事業者の説明した実態を把握しているのか。説明等周知徹底がなければ、当事者の責任ではない。 3. 「成分規格」で「腸内細菌科群が陰性」という証明が得られれば、その時点で真空包装し、最終段階でのトリミングでは安全性が守られないと言う根拠は何なのか。 4. 「肉塊」の大きさを問わず「表面から1cmの深さ」なのか。そもそも1cmというのは、故意に菌を植え付け、4日間過ぎて1cm浸透という実験室の話。「腸内細菌科群が陰性」と言うこととの整合性は？ 5. 何故ユッケだけなのか。レアのステーキとの差は、何なのか。レアステーキは、1cmの深さで60℃に加熱されているのか。 6. 他の生食：牡蠣やサラダで○157や104等食中毒の事例がある。今後全ての生食を60℃2分間加熱するののか。 7. リスク対応が余りにも唐突すぎないか。リスクと上手につきあいつつ、食の安全を守ることが、食文化のあり方と思う。	A,C,2	業界団体

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
15	1. 今般の規格基準設定に基本的に賛成します。 2. 調理基準において、加工基準(3)にある「ただし、その者の監督の下に行う場合は、この限りでない」との除外規定の削除を求めます。 ・外食産業や飲食店の調理現場では、パート・アルバイトによる調理が日常化しています。「食品衛生管理者」及びそれと同等の知識を持つ「適切と認められ者」が当たることは良いとしても、「その者の監督の下に行う場合は、この限りでない」との規定は拡大解釈の余地を残し、監督の指示によって誰もが調理に携わることができるようになります。それは、現状と変わらず、事故のリスクを高めることになります。加工現場では、管理された施設の中でその作業のみを行うことが想定され、監督の下に行うことがあり得ますが、調理現場においてもそれを認めてしまうと、(3)の本文で規定したことが無意味になってしまいます。 3. 新たな規格基準に則った生食用食肉提供事業者であることを、消費者に分かるよう表示(掲示)することを求めます。 4. 成分規格として、腸内細菌科菌群のみではなく、カンピロバクターも検査対象に加えることを求めます。 ・審議の過程では、カンピロバクターの汚染を認識していましたが、検査対象に入りませんでした。カンピロバクターも調べるべきです。 5. 成分規格として、検査の検体数を「25以上」と明記することを求めます。	C,1,2	消費者団体
16	1 成分規格 検査をするロットが不明確です。牛肉の1ブロックか枝肉か、または食肉処理業者の独自の判断で、1週間に1回の検査でよいのですか。 2 加工基準 生食用肉とは具体的にどこまでの物を定義しているか不明です。牛タキは、中は完全に生ですが、この基準にいう生食肉に該当しないのであれば、成分規格も加工基準も適用されません。飲食店では、一旦、タキにした物を再度、調理加工してユッケ等にすれば、法の抜け道となります。同様にローストビーフはどうですか。 3 制定そのものの矛盾 食中毒の発生状況は、牛レバー、鶏肉等の生食が圧倒的に多いですね。基準を制定するならば、まずこちらが先でしょう。今回たまたまユッケで4人の死者が出たから制定するとは、事件が起こってから急いで対策をとる悪い意味でのお役所的な発想です。生食肉による食中毒の危険性は、前から指摘されていたことでしょう。もし牛レバーによる食中毒が先に起こっていたら、同じことをするのですか。 4 食文化と罰則、その他行政への要望 生食肉の提供は、営業者と客との要望が一致して提供されてきました。食品衛生に関しては、我が国は先進国の中でも、トップに位置しています。食中毒による死者数は、統計上、ひと桁です。年間数名の死者は、多様な食文化を尊重するならば、十分許容できると考えることもできます。あまり細かい規制は、無駄なコストが上乗せになり消費者にとっても決して良いものではありません。一部の不衛生な業者のために多くの業者が迷惑を受けることもあります。もし重大な事件を起こした場合は、食品衛生法の罰則強化で対応すべきです。保健所の職員にもより大きな警察権を持たせることも必要です。不衛生な店には、その場で反則切符を渡せるようになれば、メリハリのある行政ができます。どの行政にも言えることです。悪徳な事業者、者には厳しい処罰を適用できるよう強く要望します。	C,1	一般

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
17	意見と要望:すべての食肉は牛と同等かそれ以下の衛生レベルでのと殺が行なわれているはずであり牛肉に適用される基準がすべての食肉や獣肉に適用されないことは異常であると言える。本基準(案)はすべての食肉や獣肉に対して適用されるべきである。 馬肉の生食用食肉は衛生的に問題が無いとの判断で今回の基準からは外されているが、馬と牛を同一のと畜場や食肉処理場で処理した場合にでも「馬肉の生食用食肉は安全である」となってしまい、消費者に不利益となると思われるので、馬肉についても牛肉同様の措置が取られるべきである。さらに、馬肉ではザルコシステス・フェアリーによる食中毒も発生しており馬肉が安全であるという根拠が薄い。 意見と要望:また、平成10年に設けられた生食用食肉の加工基準目標では生食用の食肉は「牛肉及び馬肉」と限定されていたのに何故豚肉と鶏肉がこの度の基準で生食用食肉として認められたのか。 豚肉は寄生虫の危険性が認識されて久しいですしE型肝炎による食中毒の危険性があること、鶏肉はカンピロバクター菌による汚染が問題視されており、生食用食肉として扱うこと自体に問題がある。従って従来通り生食用食肉は「牛肉及び馬肉」のみに限定するべきである。 意見と要望:本基準(案)施行によって2011年10月1日以前に製造したものは2011年10月1日以降に販売出荷及び提供しても良いか。 有限会社十勝スロウフードでは、月間約2tの生食用食肉を製造販売しており人気商品のため予約販売という形をとっている。そのため、本基準(案)が2011年10月1日からただちに施行されるとその日の分から突然生食用食肉の出荷が出来なくなってしまいます。また、本基準(案)の施行前(2011年9月30日以前)には正式に加工基準が定まっておらず、10月1日以降に発送お届けする生食用食肉を予め製造する訳にも参りません。 さらに9月中に加工した生食用食肉を販売・流通・提供できなければそれらの廃棄をしなければならず、金銭的な実害もおおよそ2000万円程度生じます。このことに対する除外規定を策定して頂きたいと思っております。 有限会社十勝スロウフード(前身の有限会社ポーンフリーファームも含めて)では平成10年から自社の生食用食肉の衛生検査を行ない平成10年に施行された「生食用食肉の製造基準目標」を満たしたものを製造し続けているわけであり衛生面では何ら問題ない商品であります。 意見と要望:平成10年に設けられた生食用食肉の加工基準目標が何故撤廃されているか。 有限会社十勝スロウフードでは、創業時の有限会社ポーンフリーファーム時代から含めて約20年間、生食用食肉である「牛とろろ」を製造販売しており、井メニューに換算して約700万食を全国の方々に食べて頂いたことになる。平成10年の生食用食肉の加工基準目標に準じた製造方法で製造し、製品の微生物検査を毎回実施して病原性微生物は常に陰性であった。この様に適切な取扱を行なうことで生食用の牛肉は衛生基準を満たして提供が可能であることを裏付けるデータもある。 また、本年4月に発生した「焼肉酒屋えびす」におけるユッケ食中毒事件では平成10年の生食用食肉の加工基準目標に準拠した加工は行われていなかったはずであり、加工基準自体を白紙に戻して新たに基準を設けることはせずに、平成10年に設けられた生食用食肉の加工基準目標を「加工基準」に格上げするべきではないか。	A,C,2	事業者
18	今年4月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌O111食中毒の発生を受け、生食用食肉に関して強制力のある規制が必要とされたことから、新たな規格基準の作成がなされています。 弊社はハム・ソーセージ業界、生食業界、水産業界等に、原材料および副資材を提供しています。その中にUSA(Kerry社:旧MasterTaste)から輸入している「くん液(食品添加物)」があります。「くん液」は食品の味、香り、テクスチャー、消臭、日持ち向上等の機能を持っていますが、さらに生食用食肉に、お役にたてるのではないかと考えております。 海外の生食用分野では「くん液」は生鶏肉(EU)、生の牛挽肉(USA)、ローストビーフ、生ハム等に使用されています。日本でも一部改正後に使用できるよう「くん液」による牛肉の大腸菌抑制実験を早急に試みました。詳細は別紙報告書(2011.8.17作成)をご覧ください。 今回提案させていただいた「くん液」は、生食用食肉の安全・安心対応に役立つと考えており、意見として提出させていただきます。ご検討下さいますよう、宜しくお願い申し上げます。 以上	2	事業者

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
19	第1 意見の趣旨 1 加工基準について、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)で定められていたトリミング処理から加熱処理に変更したことに賛成する。 2 調理基準(案)(2)「調理に使用する肉塊は、2の(6)(7)の処理を経たものでなければならない。」については、「調理に使用する肉塊は、2の(6)(7)の処理を経て、かつ、衛生的な容器包装に密封されたものでなければならない。」とすべきである。 第2 意見の理由 1 加工基準について 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)においては、食肉処理場における加工及び飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理の基準として、トリミング(表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為)することを基本としていた。 これに対し、今回厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課によって提案されている加工基準案では、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又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行うことを求めている(加工基準案(7))。 トリミングは、何ら加熱処理をせずに、肉塊の表面を削り取る方法であり、この方法であると、削り取り方の巧拙により菌を十分取り除けない可能性がある。また、包丁等器具への付着による汚染拡大の危険性もある。 これに対し、加熱処理の方法では、肉界の表面と内部に火が通るので、十分殺菌効果が期待できる。 このように加熱処理はトリミングよりもより安全な方法と評価できる。 なお、日本弁護士連合会は、平成23年7月14日付けで「牛肉等の生食による食中毒防止のための規格基準の早期策定及び監視指導の強化等を求める意見書」を公表し、生食用の牛肉について、食品衛生法第11条第1項の規格基準等を定めるにあたっては、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)よりも安全性を高める方向で策定されるべきであると意見していたところであり、今回の規格基準案は、日弁連の意見と方向性を同じくするものとして評価できる。 以上より、今回の加工基準案について賛成する。 2 調理基準について 調理基準(案)(2)は、「調理に使用する肉塊は、2の(6)(7)の処理を経たものでなければならない。」とされている。 この点、加工基準案では、加熱処理の前に、肉塊は、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封されることとなっているが、加熱処理から調理されるまでの間に密封状態が解消する可能性があると思われる。このときに菌に汚染される可能性がある。 そこで、調理基準に加熱処理の外に衛生的な容器包装に密封されたものという要件を付加した方がより安全であると思われる。 よって、「調理に使用する肉塊は、2の(6)(7)の処理を経て、かつ、衛生的な容器包装に密封されたものでなければならない。」と、2の(6)(7)の処理のほか、衛生的な容器包装に密封されたものという要件を付加することを提案する。 以上	2	一般

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
20	1 意見 1)生食用食肉の規格基準を設定することには反対である。 2)「生食用食肉の衛生基準」の周知徹底を図ることが先決である。 3)食肉の生食による食中毒の防止については、今後とも事業者として自主的な衛生管理体制の徹底及びお客様と従業員とのコミュニケーションを通じ実効を図るとともに、消費者への食育による啓発が重要である。 2 説明 ① ユッケによる食中毒事件を契機として、厚労省並びに消費者庁は、生食用食肉について規格基準を策定し、又は施行規則に表示事項を追加しようとしている。このたびの事件は、悪質な一業者の刑事事件であり、この一事例をもってあらゆる外食事業者に対し、罰則を伴う規則等をもって拘束することは、行政の対応としては行き過ぎである。 ② 焼肉については、長年かけて事業者と消費者が創意工夫のうえメニューとして作り上げたものであり、我が国の食文化となっている。飲食店が食材を調達し・調理し・メニューとして提供し・顧客が食事をする一連の流れに、行政が罰則をもって割り込み、焼肉文化を崩壊させるものである。 規格基準案は、実験室における菌の付着と浸潤に関するデータのみに基づき、業界の実態や意見を踏まえることなく作成されている。 ③ 6月14日に公表された厚労省の監視指導結果で明らかのように、平成10年の「生食用食肉の衛生基準」の遵守状況が自治体(保健所管内)によって0%から100%までと全くまちまちな状況にある。これまでどのような指導が行われてきたのか疑問である。現在求められるのは、新たな規格基準や表示規則を設定することではなく、現行の衛生基準の周知を図り実効を期することが先決である。 ④ 厚労省は、規格基準案の検討に当たり、業界の意見を聴取することなく審議会に諮り、わずか2回の審議(規格基準案の内容については実質的に1回)で結論を出して、食品安全委員会に評価を依頼している。また、8月1日には、地方自治体に対し、10月1日に規格基準案を実施し遵守できるよう事業者の指導方を通知している。成案が得られていない段階にもかかわらず、行政が一方的に手続を急いでおり、国民に対する適正な手続が取られているとは認められない。 ⑤ 表示に係る説明のため(略) ⑥ 食中毒を予防することは、私どもメニューを提供する事業者としては基本的な義務である。今後とも、行政からの規制に基づくのではなく、自らその社会的な責任を果たすべく、衛生管理体制を整備するとともに、従業員に対する食品衛生管理やお客様とのコミュニケーションに関する教育にも努めてまいりたい。 同時に、生食による食中毒の防止については、消費者の食育が重要である。 鮮魚、生鮮野菜など生食が日常化している今日、自ら食の安全性を確認しようとする意識が低下しており、特に若者にこの傾向が顕著である。家庭、学校等において、こうした食生活のあり方を見直し、正しい食育を施すことが必要である。 ⑦ 以上、過度な規制が外食事業の現場に強制され、事業者と顧客との間で作り上げてきた食文化が崩壊され、自由な事業活動が阻害されることにつながる、このたびの食品衛生法に基づく規格基準及び表示基準の設定には反対である。	A,C	業界団体
21	1) 加工基準(案)(6)に示す、「凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものとされているが、外国産食肉を生食用として輸入する場合は事項(7)による加熱殺菌処理等を含めて実施されたものに限り」と解しても良いか。仮に、真空包装され、冷凍された食肉を輸入後加熱処理すれば、この規格基準を満たさないということになるのでしょうか。 また、輸入品に関しては、この加工基準(案)を満たしているかの確認が出来ない場合も想定されるが、全てを満たすためには、国内と畜された枝肉だけに限定されるのでしょうか。 2) 牛のたたきも対象になりますか。もし対象となるとたたきに使用する原料は、この加工基準を満たしたものに限定されるのでしょうか。 3) 生食用牛レバーの取扱いに関しては、平成23年7月6日厚生労働省通知(食安発0706第1号)として、示されていますが、今後、規格基準とされるのでしょうか。 4) 今までの『生食用食肉の衛生基準』平成10年9月11日厚生省通知(生衛発第1358号)から牛が外れる事で、この衛生基準の取扱い、どのようになるのでしょうか。馬については『生食用食肉の衛生基準』の継続を希望します。また、最終的には、馬の規格基準化を希望します。	C,2	事業者

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
22	1. 全体 (1)「生食用食肉」の範囲について 生あるいは生に近い状態で食に供する牛肉に、いわゆる「ユッケ」、「タルタルステーキ」、「牛刺身」、「牛たたき」、「レアのビーフステーキ」などの商品(料理)がありますが、生食用牛肉に含まれる食品の範囲を具体的に示して下さい。 (2)次の用語の意味を説明してください。 ア. この規格基準(案)での「加工」と「調理」の違いは何か。 イ. 加工基準(案)(1)の「設備」と(2)の「器具」の違いは何か、具体的に何を示すか。また、(1)の「設備」に求められる「消毒」と、(2)の「器具」に求められる「83°以上の温湯を用いて消毒」との違いは何か。 2. 成分規格(案)について (1)腸内細菌科菌群陰性を確認する方法について次のことを示して下さい。 ア. 腸内細菌科菌群の試験方法、調製培地の商品名(日本国内で入手できるものを複数例示)。なお、使用機械器具中、マイクロピペットはピペットとしていただきたい。 イ. 検査を行う場合の、1回の検査で採取する検体数、肉塊からの採取場所、採取方法(複数箇所から採取して25gとするのか否かなど)、検査頻度、検査時のロットの大きさ ウ. 食肉塊に細菌を接種して加熱処理工程の妥当性確認を行う場合の指標菌と具体的な接種試験法 (2)加熱殺菌処理後の生食用食肉の腸内細菌科菌群を検査した場合、陰性であることが確認できるまで出荷できないのか。 (3)腸内細菌科菌群陰性の確認を行わなければならない者は「加工する者」、「調理する者」のいずれか。 3. 加工基準(案)について (1)(3)の資格者に、食品衛生法第48条第6項第4号に基づき食肉製品製造業にかかわる食品衛生管理者の講習会を修了した者を含めていただきたい。 (2)(3)で生食用食肉の加工は、一定の技術・知識を有した者かその者の監督下で行なうこととなっているが、一定の技術・知識を有する者の条件は都道府県単位で定めるのではなく全国統一の条件としていただきたい。 (3)次のような処理は(5)に抵触するかどうか教えていただきたい。 ①牛枝肉の最低分割単位は13部位であり、部位によっては10kg以上となるので、生食用牛肉塊として大きすぎる部位をさらに数個に分割すること。 ②大分割した部位から余剰の脂肪組織などをトリミングとして取り除くこと。 (4)(7)の加熱殺菌をするために、気密性容器包装で密封後、加熱処理可能な外部施設へ移動させることができるか。通常の牛枝肉処理施設は加熱処理設備及びその後の冷却処理設備を有していない。 (5)事業者が(7)の加熱殺菌処理工程の妥当性確認を効率的に行うために、「同等以上の効力を有する方法」を例示して下さい。また、妥当性確認された方法による加熱殺菌を行う場合は、食肉表面から1cmの箇所の温度測定ではなく、加熱殺菌装置内の温度と加熱殺菌時間だけを測定することを認めていただきたい。 (6)加熱処理した肉塊をさらに切り分けることが想定される。その場合切り分けた肉塊についてもEnterobacteriaceaeが25g×25検体について陰性であることを確認する必要があるか。次の場合について伺う。 ①切り分けた肉塊を他業者に販売する場合 ②飲食店が当日の来店客に提供する量だけを切り分ける場合 (7)(8)の「殺菌温度及び殺菌時間」は「加熱殺菌の温度及び時間」とした方が(7)との関係が明確になると思う。 4. 「4. 調理基準(案)」について (1)(3)に調理後は「速やかに消費者に提供しなければならない。」とされていますが、次の販売方法が認められる規格基準としていただきたい。 ア. 加熱処理後の生食用食肉を、衛生的にスライス、味付けなどして容器包装に入れた後、冷蔵や冷凍で流通させ、食肉販売店や飲食店で提供(販売)する。 イ. 調理した生食用食肉を一時的に保管し、注文に応じて提供(販売)する。	B,C,1,2,4	検査機関

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
23	今回の「生食用食肉の衛生基準」の見直しは、ちょっと理解できません。その理由を下記します。 ①今回のような生ユッケによる死亡事故は過去の事例としてどういう事例があり、その時の、厚生労働省の生食肉取扱業者、焼肉店への指導はどのようなものがあったのでしょうか？ また、その指導は十分であったと判断しているのでしょうか？ ②日本全国の焼肉店では問題がなく、なぜ「焼肉酒家えびす」では食中毒が起きたのか？どこが管理上違うのでしょうか？(問題だったのでしょうか？) ③生食品の食中毒の事故で、例えば牡蠣の食中毒もよく聞きますが、これも今回の基準の「肉の表面下1センチ以上の深さを60℃で2分以上加熱する方法」を適用しているのでしょうか？ また、「肉塊ごとに25検体を採取」しているのでしょうか？ その他の「生食品」についても、同等の基準があるのでしょうか？ 今回、大々的にTVでも連日放送されましたが、そのせいか「生ユッケ」だけをやり玉に挙げて、実験室では可能でも、現実的には不可能な基準を作っているような感じが致します。 日本全国の焼肉店さんは、長い間問題もなく「生ユッケ」を出していた。焼肉が大好き私及び家族は、焼肉店に行ったときは必ず「生ユッケ」を注文していました。今も元気に生きています。 今回の「生食用食肉の衛生基準」の見直しは極端すぎて、この基準では「生ユッケ」を食べることは今後、不可能です。 是非、是非、もう少し現実的な対応をお願いしたいと思います。	C	一般
24	標題の件につき、長年食肉業界で仕事をしてきた者として意見を述べます。 * 拙速な規格基準設定に反対します 牛肉の生食によって4名の死者が出たから、直ちに新しい規格基準を設定するというのはあまりにも乱暴なやり方だと考えます。 何となれば、1)平成10年9月11日に各都道府県知事等に発出された厚生省生活衛生局長からの生食用食肉の衛生基準に基づく「生食用食肉等の安全性確保について」の通達で、消費者や関係事業者への周知・指導の徹底が指示されているにもかかわらず、それがなされていなかったこと。現にかなり多くの事業者が、衛生基準の存在そのものを知らなかったことが事故後の調査で判明している。 2)事故を起こした事業者のような生食の提供の方法は特異であり、価格も安価すぎる。これも保健所の指導不足によるものである。また、どの段階で汚染したかなど事故原因も明らかにされていない。 3)規格基準を設定するにしても、10月1日施行を決め、バタバタと短期間でことを進め、食肉業界の専門家の意見も聞かず、学者や消費者団体の関係者のみで規格基準を決めているというのは無謀なやり方である。従って、まずは現在の衛生基準の再度周知徹底を図り、保健所の認可条件にて生食を提供することで十分に安全は確保できるのではないのでしょうか。 * 提示された生食用食肉の成分規格(案)及び加工基準(案)は不明確で理解しがたいものである 成分規格(案)の(1)検体25gにつき腸内細菌科菌群が陰性でなければならないとあるが、審議会のまどめにあった25検体が消えているのはなぜか。確かに1検体25gを25検体検査すれば、それだけで625gになってしまう。一つの肉塊が625gであればそれを全て検査しなければならないということか。非常に分かりづらい表現です。 加工基準(案)の大きなポイントは肉の表面下(10mm)加熱である。肉の表面に腸管出血性大腸菌O157を付着させて4日経過した段階で菌を調べたら10mmのところまで菌が浸潤していたから表面加熱しなければ菌は死滅しないとの発想であるが、そもそも牛の枝肉が腸管出血性大腸菌(以下大腸菌)によって汚染されている率は、食品安全委員会資料によると0.2～5%といわれている。ましてや枝肉の段階では通常生食用として用いられる部位は筋や脂肪などで覆われており、肉の表面が露出しているわけでもない。要は肉の表面に大腸菌など付着しているはずもないのに大腸菌ありきでいきなり加熱しろというのは飛躍しすぎている。大腸菌ありきというのであれば、ステーキをレアで食べる事は禁止されることになる。ステーキ用の肉は初めから表面加熱されるわけがなく、むしろ菌の浸潤が更に進むとされるくらいの期間、熟成されることもある。 (7)に処理後速やかに気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封した後、肉塊の表面から1cm以上……とあるが、非常に分かりづらい。食肉業界に在るものならこんな表現はしないだろう。また、肉塊の重量が明記されていないまま60℃で2分間以上加熱は極めて無責任な表現である。またこれと同等以上の効力を有するとはどんな方法か、自らが検証せずに事業者任せにしたような記述もデタラメというしかない。 こういった加工基準(案)を見ながら試みにユッケを作ろうとした方によれば、歩留が悪くユッケは殆ど得られなかったと聞く。1人前50gのユッケを10,000円で提供しろとでもいうのでしょうか。 規格基準を設定するのなら、実効性があり事業者が納得したものでない結果として生食が提供できないことになってしまいます。 * 牛肉の生食だけをいじめても食中毒の根本的対策にならない 牛肉や牛のレバーのみを規制しても食中毒の問題は解決しません。そもそも加熱せずに生で食するというにはリスクがともないます。ただし、それは牛肉だけの話ではありません。魚介類も生野菜も同じです。外食において、店はより安全に衛生的に調理し、お客様に提供します。しかし食べる側も多少のリスクを考慮して食べなければならないと考えます。年寄りや子ども、あるいは体調の悪い人が生食を控えようとするのもリスクを回避するからだと思います。私自身、焼肉レストランで食する頻度は高いのですが、これまで自らユッケをオーダーしたことはありません。特別に食べたいと思わないからです。よって、好きだから規制は困る、嫌いだからどうでもよいと申し上げているわけではありません。 牛肉の生食の摂取で死者が出たという理由でこういった規制をかけるのなら、生牡蠣を食べて死亡するような事故が起きたら、表面加熱してから食べなさいということになるのでしょうか。特定の食品だけに極端な規制を設けることはバランスを欠くことになります。 どうか再考していただくようお願いいたします。	A,C,1,2	一般

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
25	2. 加工基準(案)の(3)都道府県知事、指定都市の市長若しくは中核市の市長の他、地域保健法施行令第1条第3号に定める保健所政令市の市長を加えていただきたい。 【理由】 保健所政令市事務として、食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業等への監視指導及び講習会等の業務を行っており、当該規格基準の運用にあたり、保健所政令市の市長も明記が必要と考える。	2	行政
26	1. 現行の取り扱い衛生基準(平成10年9月に発出された生食用食肉の衛生基準)を遵守、徹底させることが肝要ではないでしょうか。衛生基準の存在すら知らなかった焼肉店が非常に多かったことから、行政側の周知不徹底が今回の事故の大きな問題だと考えます。衛生基準を変更することは、現行衛生基準策定にあたり行政側に落ち度があったということですか。 現行衛生基準どうりに調理された生食肉を喫食することで食中毒が起こるとは考えにくいので、新規規格基準の策定において、全ての食肉には腸管出血性大腸菌もしくはサルモネラ菌が付着していることを前提に進められていますが、小売店(スーパーマーケット等)にて販売されている生肉も菌に汚染されているのでしょうか。 そうであれば家庭で調理する場合、特にステーキ肉などはレアで食しては大変危険です。新規規格基準では食肉小売業界から家庭における調理にまで安全を担保するのですか。そうでないのなら新規規格基準はそれこそ焼肉業界いじめの基準としか受け取れないのですか。	C	事業者
27	この度の改正において、「牛肉たたき」は対象となるのでしょうか、対象範囲を示してもらいたい。また、対象となる場合、「牛肉たたき」の加工基準を別途示してもらいたい。(2. 加工基準(案)(7)の処理を行った肉塊を柵取りし、再び表面を焼き上げなければならないのでしょうか。)1cm以上の深さを60℃で2分間以上加熱する方法と同等以上の効力を有する方法を具体的に示してもらいたい。(直火で焼き上げた場合、連続的な温度測定は難しい。)2. 加工基準(案)(6)凍結原料肉は使用不可となるのでしょうか。使用不可の理由を示してもらいたい。改正は即日実施となるのでしょうか。また、改正前に加工した食肉で加工基準に合致しない食肉を改正後提供することは違法となるのでしょうか。	A,C,2	一般
28	【成分規格(案)に対して】 「生食用食肉は、検体25gにつき腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。」→検査判定まで数日必要な方法が示されており、現実問題として出荷まで鮮度が若干劣化し、現状の食品産業の受発注状況にも極めて対応しにくいと思われます。迅速法も考慮していただきたいと考えます。更に、検体25g採取より、表面拭取りの洗い水の検査のほうが陰性確認には遥かに有効と解されますがいかがでしょうか。スポンジ状不織布(20×20cm程度)での表面拭取り洗い水での検査が効果的と考えます。 【加工基準(案)に対して】 「・・・加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであつて、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。」→屠殺日から熟成が若いものに、生食用原料としては制限すべきと考えます。データからも推察されるように2週間以内のブロック(プライマルカット)ではいかがでしょうか。2週間超は加熱用として使用加工はできることとします。 「・・・の処理を行った肉塊は、処理後速やかに気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封した後、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又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行った後、速やかに10°以下に冷却しなければならない。」→全面拭取り検査で腸内細菌科陰性である限り、加熱処理は不要と考えます。また中途半端な冷却リスクも想定され、クロストリジア等による腐敗進捗・毒素産生リスクは逆に高まることは考えられないでしょうか。 →腸内細菌科群陰性と、今回新たな指標菌を導入することは、このタイミングでは早すぎると思われます。果たして陰性となる率はどの程度と考えられているのでしょうか。 【総論】 馬刺し工場のモデルのように、衛生環境工場で現状基準での柵取りの上、柵は必ず冷凍流通に限る、とされたほうが遥かに現実的であり、食中毒抑制の有効性も高いのではないのでしょうか。馬刺しモデルを生食用モデルとすることの提案をいたします。何らかの生食用牛肉認定工場なる設定の上、当該工場出荷品限定とするのが推奨されると考えます。今回の規格基準は、今回食中毒事例の特殊性を考慮しないでの検討事案であり、明らかに過剰な規格基準との感を含めません。	B,1,2	事業者

番号	ご意見	意見区分	提出者分類
29	1. 「生食用食肉」に、「牛肉タタキ」も含まれるのかどうか、本記述の中に「タタキ」について言及されていないためわからないので明確にしてほしい。 2. タタキは表面を炙る等の加熱処理をしており、生食(ユッケ・刺身)とは性質の違うものであり、別枠で法律を設けるべきである。 3. 仮にタタキも含まれるとするならば、生食用に処理された部分肉を用いてタタキを加工する際には、63℃処理後の肉塊の表面をトリミング後、再び表面加熱してタタキを製造することとなる。この作業は現実的ではない。 4. 「2. 加工基準(案)の(1)」の後段に「これと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌」とありますが、これは「タタキ」の加工による表面加熱のことを指しているのですか。その理解でよいかどうか不明瞭です。 5. 仮に今回の制度が(4の定義ではなく)タタキにも適用されるのであれば、下記の課題が考えられます。 (1) 今回の「加工基準」がタタキ原料の原木から加工することについてのみ規定しているのか、もしくは、基準を具備した工程で製造された「タタキ」のかたまりを仕入れて、店舗またはパック加工場でスライス加工する場合にもこの基準を満たす必要があるのかが不明です。「タタキ」を仕入れてスライス加工する店舗、パック加工場はこの対象からは外すべきと考えます。なぜなら、タタキは表面を火で炙ることにより殺菌していると考えられるからです。 (2) 1つの肉塊(タタキにしたかたまりは、せいぜい5～600g位です)の加工ごとに洗浄となると、スライサーは肉塊1つを加工する都度洗う必要が出てきます。一度に何十個というブロックを切るものでそのたびに作業中断するのは大変です。または、肉塊の数だけスライサーを準備する手もありますが、無理があり現実的ではないと考えられます。洗浄に限定せずに「洗浄等」などの表現にし、消毒等の手段も可能にすべきと考えます。 6. そもそも今回の規定(案)では、「生肉用」として加工していない部分肉を仕入れた業者が、トリミングして「生食用」の部分肉として売ることが可能と考えてよいのですか。または「生肉用」として加工していない部分肉を仕入れた業者が、たたきの塊を製造し店舗やパック加工場に売ることがよいのですか。	C.2	一般
30	①海外からの牛肉輸入も多いことから、外国の施設、衛生責任者の条件の確認(認定)方法について。 ②個々の製品の加工方法や流通状況(期間、温度)にもよりますが、製品に対するクロストリジウム属菌等の影響について。	C	一般
31	管内人口45万の保健所におり、年25件前後の157患者の届出がある。各患者の喫食状況の逆上り調査を行うと、その約3分の1に焼肉店、ユッケ、生レバーが関わっていた。しかし、その店を立入調査しても、患者の喫食後約半月ほど経過していることが多く、残品もなければ、記憶もあいまいで、結局、食中毒事件には断定に至らず、結局、その店は立入後もユッケなどを提供し続けるケースが多い。結局、散発157感染症事例として、処理される。国では、157の患者の届出は受けるものの、原因食品不明で処理されてしまっている。食中毒事件になった原因食品の検討だけではなく、「感染症」として処理されている事例を精査して、埋もれているユッケや生レバーの関係をもっと明らかにし、リスクの検討材料に加え、しっかりとリスクを評価して欲しい。	C	公務員
32	厚生労働省の課長の無責任な発言に怒りを感じる。自分はと畜検査でと場の実態を知っている。と場でいくら肛門結紮などの処理しても、EHECの発症菌量以下の肉や内臓を作り出すことは不可能であり、と場自身が生食用として肉や内臓を出荷することは無理と報告している。それを課長は、講演会等で、「ただ単に生食用の表示してないだけ」と力説して、実態を知らないまま、いとも簡単に覆す。EHECと他の食中毒菌を同等に見ている段階で、すでにリスクの重さの違いを見誤っている。EHECの罹患患者は集団生活をしている年少者達である。保健所でEHECで生死の境をさまよう保育園児、「バイキン」と差別される小学生を見て、こんな不幸な食中毒を腸炎ビブリオと同列に扱ってはいけないと確信している。その中で、厚労省はどちらを向いて仕事をしているのか。食肉業界に天下りするつもりか。いままでは、食品衛生監視員協議会などで、さんさん、生レバーやユッケのリスクの科学的知見が積み上げてきたにも関わらず、今回、リスクだらけの生レバーの規制を見送る等、行政の不作为である。厚生労働省に、坂本龍馬のような気概と正義感を持って日本を変えようとする者はいないのか。	C	一般

業界団体等からの主なご意見と厚生労働省の考え方

食品安全部

今般の生食用食肉の規格基準の設定について、業界団体との意見交換及びパブリックコメント等を通じていただいた主なご意見と厚生労働省の考え方は以下のとおり。

意見 1 10 月 1 日の施行ありきで規格基準設定を拙速に進めるべきでない。規格基準を設定する前に、現行の「生食用食肉の衛生基準」の遵守徹底が図られる体制を作るべきである。

(答)

今般の規格基準設定においては、①本年 4 月に発生した焼き肉チェーン店での食中毒事件において、4 名の方が亡くなられ、重症者も多数出ていること、及び②自治体からも強制力のある規格基準設定を求められていること等から、食品衛生法に基づく規制を早急に策定し、10 月 1 日から施行できるよう手続きを進めることが必要と判断したものです。

意見 2 加工基準に規定されている加熱条件は受け入れられない。規格基準の検討にあたっては、現場の実態を踏まえるべきである。

(答)

今般の規格基準設定においては、①本年 4 月に発生した焼き肉チェーン店での食中毒事件において、4 名の方が亡くなられ、重症者も多数出ていること、及び②自治体からも強制力のある規格基準設定を求められていること等から、食品衛生法に基づく規制を早急に策定し、10 月 1 日から施行できるよう手続きを進めることが必要と判断したものです。

なお、今後、今回示した加熱条件と同等の効力を有する方法や新たな管理方法を提案いただければ、規格基準の見直し等を検討することは可能です。

意見3 加熱条件は受け入れられない。これでは、飲食店における創意工夫によるメニューを提供できなくなる。

(答)

今般の規格基準の設定にあたり、肉塊表面から内部への菌の浸潤に関する試験を行ったところ、内部への菌の浸潤が認められ、衛生基準通知に示されたトリミングだけでは微生物汚染を完全に除去することは困難であることから、菌の浸潤が認められる部分の加熱殺菌は必要であると判断したものです。

意見4 加工基準の「1cm以上の深さを60度で2分間以上加熱する」という規定は分かりにくい。加熱条件を例示するなど実行しやすい規格基準を設定すべきである。

(答)

規格基準として、例えば「300gのブロック肉を100度の熱湯で1分間処理する」といった規定をした場合、分かりやすいものとなる反面、施設における加熱方法の選択の幅を狭めることになると考えます。

なお、今回の規格基準の検討において、当該要件を満たした加熱試験の条件については、部会報告書に記載しています。