

24食産第1340号  
平成24年6月18日

事業協同組合全国焼肉協会 御中

農林水産省食料産業局食品小売サービス課長

牛肝臓の取扱いについて

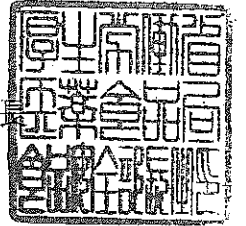
このことについて、別紙のとおり厚生労働省医薬食品局食品安全部長から都道府県知事等に通知されましたので、貴会において御了知いただくとともに、関係者への周知をお願いします。



食安発0614第6号  
平成24年6月14日

各 都道府県知事  
保健所設置市長 殿  
特別区長

厚生労働省医薬食品局食品安全部長



### 牛肝臓の取扱いについて

標記については、平成23年7月6日付け食安発0706第1号、平成23年12月20日付け食安発1220第1号及び平成24年4月9日付け食安発0409第3号に基づき、新たな措置を講じるまでの間、生食用牛肝臓（中心部まで加熱されていないものを含む。以下同じ。）として提供しないよう関係事業者に対する指導の徹底及び牛肝臓を生で喫食せずに、中心部まで十分に加熱をして喫食するよう消費者に対して注意喚起を行うことをお願いしてきたところです。

本年6月12日に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会における審議の結果、牛肝臓を生食用として販売することを禁止する規格基準を設定すること及び牛肝臓の生食の安全性を確保する知見が得られた際には改めて審議することが答申（別添）されました。

これを受け、答申に基づく牛肝臓の規格基準を設定し、7月1日から施行する予定としているところですが、施行までの間においても、引き続き、上記通知に基づき適切に対応するようお願いいたします。

また、牛の胃や腸などについても、平成19年5月14日付け食安監発第0514001号に基づき適切に対応するようお願いいたします。

なお、厚生労働省ホームページ「牛レバーの生食はやめましょう」に関連情報を掲載していますので、関係者への周知等に御活用下さい。

#### （参考1）新たな規制（案）のポイント

国民の健康保護の観点から、牛の肝臓を安全に生食するための有効な対策が見いだされるまでの間、以下の趣旨の規格基準を設定する。

- ① 牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。直接一般消費者に販売する場合は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

- ② 直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓を使用して食品を製造、加工又は調理する場合は、中心部を63℃で30分間以上加熱又はこれと同等以上の方法（注）で加熱殺菌すること。ただし、当該一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合については、この限りでない。

（注）「中心部を 63℃で 30 分間以上」と同等以上の殺菌効果を有する加熱殺菌方法には、「中心部を 75℃で 1 分間以上」の加熱殺菌も含む。

（参考 2）

○平成24年6月12日 薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会資料

URL：<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002cs67.html>

○厚生労働省ホームページ「牛レバーの生食はやめましょう」

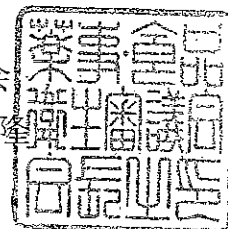
URL：[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryoku/shokuhin/syoushisya/110720/index.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syoushisya/110720/index.html)

別添

薬食審第0613001号  
平成24年6月13日

厚生労働大臣  
小宮山 洋子 殿

薬事・食品衛生審議会  
会長 望月 正隆



答 申 書

平成24年3月23日付け厚生労働省発食安0323第6号をもって諮問された牛肝臓に係る規格基準設定については、下記のとおり答申する。

記

牛肝臓に係る規格基準については、牛肝臓の生食の安全性を確保する知見が得られるまでの間、別紙のとおり基準を設定することが適当である。

(別紙)

### 牛肝臓に係る基準(案)

牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。牛の肝臓を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程中において、牛の肝臓の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で牛の肝臓を加熱殺菌しなければならない。ただし、当該一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合については、この限りでない。その際、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。