

食の安全・監視市民委員会

代表 神山 美智子 様

腸管出血性大腸菌による食中毒の防止に関する質問及び要望について

本年5月26日付け11FSCW第17号にていただいた厚生労働大臣あての質問及び要望について回答いたします。

平成22年4月に内閣府食品安全委員会において「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～」及び「腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について」を公表したところですが、当省としては、従来から行ってきた消費者への情報提供に加え、政府広報や当省ホームページにおいて、レバーなどの牛内臓や牛肉を生で食べることはひかえ、75℃で1分以上の加熱をすること、特に若齢者、高齢者、抵抗力が弱い方は、生肉や加熱不十分な肉料理を食べないように注意喚起しています。

- ・平成22年5月、政府広報オンラインのお役立ち記事に「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」を掲載
- ・平成22年7月、政府広報新聞突出し広告に「夏は0157など細菌による食中毒にご注意！」を掲載
- ・平成22年9月、厚生労働省ホームページに動画「お肉はよく焼いて食べよう」を掲載

また、生食用食肉の衛生基準を食品衛生法第11条に基づく規格基準とすることについては、現在、必要なデータや資料を集めており、今後、内閣府の食品安全委員会へ食品健康影響評価の依頼を行うほか、審議会への意見聴取やパブリックコメント、消費者庁への協議など、本年10月の施行を目標に必要な手続きを進めています。なお、鶏肉については、今後、規制のあり方を検討することとしており、それまでの間は、ホームページ等を通じて、危険性の周知を行うこととしています。

平成23年6月6日

厚生労働省医薬食品局食品安全部

基準審査課長 森口 裕

監視安全課長 加地 祥文