

2011年8月15日

食品安全委員会事務局評価課 御中

食のコミュニケーション円卓会議

代表 市川まりこ

生食用食肉(牛肉)に係る食品健康影響評価に関する審議結果(案)についての意見

生食用食肉(牛肉)に係る食品健康影響評価に関する審議は不十分であり、厚労省から追加の情報提供を受け、追加審議すべきと考えます。

【理由1】

食品健康影響評価(まとめ)2.「FSO の1/10 を達成目標値(PO)とすることは、適正な衛生管理の下では、相当の安全性を見込んだものと評価した。」について「適正な衛生管理」の実態が不明確です。

と畜場から食肉加工場、飲食店等の施設レベルや流通条件、ならびに予想される流通量などの、安全管理を行う前提条件となる情報がありません。厚生労働省の規格基準を運用する上で「標準」となる加工流通形態において、実際に想定される製造・加工・流通条件における「適正な衛生管理」を具体的に示すべきです。

【理由2】

食品健康影響評価(まとめ)4.について「25検体(1検体当たり25g の場合)以上が陰性であれば、提案されたPO が97.7%(標準偏差(1.2 log cfu/g と仮定)の2 倍の範囲)の確率で達成されることが95%の信頼性で確認できると評価した。」について、厚生労働省からサンプリングプランが示されていない。

フードチェーンのどの段階で、どの程度のロットサイズや頻度で検査を実施することを想定していたのかなどを厚生労働省に追加情報として求めるべきです。

【意見】

なお、今回のパブリックコメントは、あくまで食品安全委員会の行った評価案に対するもので、リスク管理機関である厚生労働省の施策についての意見をあげる場ではありません。しかしながら、厚生労働省では、従来から「生食用食肉等の安全性の確保について」(平成10年9月11日付け生衛発第1358号)により、生食用食肉の衛生基準を示し、事業者における適切な衛生管理を都道府県等を通じて指導していましたが、その効果は十分ではなく、生食用ではない食肉が生食用として飲食店で供されておりました。

今後、新しい管理基準ができたとしても、適切に行えないのであれば、本評価案は机上の空論であると考えます。これまでのように生食用では無い食肉を使ってユッケやレバ刺し等を提供する

事業者がいなくても限りません。特に、今回の厚生労働省案に基づいて生食用食肉を出荷することは相当困難であることが予想されます。そのことが、生食用ではない食肉を用いた生食料理の提供を継続する動機にもなりうると考えます。厚生労働省に対し、飲食店等の管理を効果的に行うことについて強く求めるよう付記することを求めます。

以上