

諸外国における食肉の生食実態に関する研究

研究分担者 岡田由美子 国立医薬品食品衛生研究所
研究協力者 五十君静信 国立医薬品食品衛生研究所

研究要旨：諸外国における食肉及び内臓肉の生食実態と、生食による健康被害の実態を把握する目的で、株式会社三菱総合研究所への委託調査を通じて文献調査、インターネット及び大使館への聞き取り調査を実施した。その結果、アジア地域で4件、ヨーロッパで5件、アフリカにおいて3件の生食料理が存在することが明らかになった。その多くは牛肉が原料であったが、豚、馬及び羊肉を原料とするものも1件ずつ見られた。容器包装後、スーパー等で製品として販売されている生食用食肉製品としてはドイツのメットがあり、今後その衛生管理等について調査が必要であると考えられた。生食料理或いは加熱不十分な肉料理の喫食による健康被害情報の報告は、フランス及びドイツで見られた。その原因物質は、毒素産生性大腸菌、サルモネラ、エルシニア、カンピロバクター、ボツリヌス菌、寄生虫（旋毛虫及びサルコシスティス）、ノロウイルスであった。

A. 研究目的

近年、日本国内では牛、馬、鶏などの生食が徐々に広がりを見せるようになり、それに伴ってこれらの生食による健康被害発生も知られるようになってきた。また、豚の生食が広まりつつあることが明らかになるなど、新たな健康被害も懸念される。本研究では、国内における畜産食品の衛生管理、加工基準、微生物規格等について検討するための参考として、諸外国における食肉及び内臓肉の生食実態と、生食による健康被害の実態を把握するための調査を行った。

B. 研究方法

(1) 調査

株式会社三菱総合研究所への委託事業として、文献調査、インターネットを通じた調査及び在日大使館への聞き取

り調査を通じて、諸外国における牛、豚、馬等の畜産物の生食実態及び健康被害について情報を収集し、その結果について検討した。調査期間は、平成25年7月1日から10月31日までとした。

また、平成25年7月20日から25日にかけて、ドイツのミュンヘン及びライプチヒにおいて、スーパーマーケットにおける豚生食製品(メット)の販売実態を調査した。

C. 結果

(1) 諸外国における畜産物生食実態

委託報告書を巻末に示した。アジア地域で4件、ヨーロッパで5件、アフリカにおいて3件の生食料理が存在することが明らかになった。アジアでは、タイ、韓国及びトルコで牛の生食料理が、レバノンで羊の生食料理が存在してい

た。アフリカでは、エチオピアにおいて3種類の牛を原料とする生食料理が見られた。ヨーロッパにおいては、フランスで牛又は馬を用いる生食料理が存在し、チェコにおいても同様の牛の生食料理が見られた。イタリアでは2種類の牛の生食料理が存在していた。ドイツでは豚の生食製品(メット)が容器包装され、販売されていることが明らかとなった。メットについては、ミュンヘンの1スーパーマーケット及びライプチヒの3スーパーマーケットにおける販売実態を調べたところ、ミュンヘンの1か所及びライプチヒの2か所において、それぞれ3種類以上のメットが冷蔵状態で販売されており、品質保持期限は販売時より1~2週間程度に設定されていた。

(2) 生食料理或いは加熱不十分な肉料理の喫食による健康被害の実態

委託調査の結果、フランス及びドイツにおいて、畜産食品の生食による健康被害の報告が見られた。その原因物質は、毒素産生性大腸菌、サルモネラ、エルシニア、カンピロバクター、ボツリヌス菌、寄生虫(旋毛虫及びサルコシスティス)、ノロウイルスであった(巻末 委託報告書)。韓国においても、焼肉店における食中毒事例が見られたが、原因食品は特定されていなかった。

D. 考察

今回に調査により、海外において牛肉を中心として生食料理が存在することが示されたが、その大半はレストラン又は家庭において調理、喫食されるもので

あった。容器包装され、一般に流通される形で販売される生食製品としては、ドイツのメットのみが挙げられた。また、その品質保持期限は2週間以上と長いものであった。次年度以降、ドイツ国内におけるメットの製造基準、衛生管理手法及び微生物規格等の有無、それらの内容について情報収集を行うことで、国内の畜産食品の衛生管理及び規格基準設定の参考となり得ると思われた。一方で、近年においてもフランスで生牛挽肉及び生の馬肉等、ドイツで生豚挽き肉及び生ソーセージの喫食によるサルモネラ症及び旋毛虫症等の発生が見られていることから、それらの国で現在行われている衛生管理手法の元であっても、健康被害発生を完全に防ぐのは困難であると考えられた。

E. 結論

委託研究により、諸外国における畜産物生食実態の調査を行った結果、3地域9か国において、12種類の生食料理があることが示された。そのうちドイツのメットについては、容器包装されスーパー等で市販されていることが明らかとなった。今後、メットの衛生管理及び規格基準についての情報を収集することにより、日本国内での畜産食品の衛生管理等に参考となり得ると思われた。一方で、サルモネラ、大腸菌及び寄生虫等を主な原因物質とする健康被害の報告がフランス及びドイツで見られ、現行の衛生管理対策でも完全に健康被害の発生を防ぐのが困難であることが示唆された。

F. 健康危機情報
特になし

G. 研究発表

なし

H. 知的財産権の出願，登録状況
なし