

179-参・消費者問題に関する特別委員会 平成23年10月28日  
※生食用牛肉の新基準についての質問に対する副大臣としての答弁

○山本香苗君 大臣、ユーチューブの映像、いつでも見られますから、是非御自身も見てください。見てください。

政治家が講演会で話をするとう員がこの会社はまともだと信用しやすい、こういう利点があるそうなんです。早い話、山岡大臣はマルチ商法、ネットワークビジネスのお先棒を担がされた。というか、あの映像を見る限り、積極的に加担していたと言わざるを得ません。

献金をめぐる問題もありますが、私はこのこと一つ取っても消費者問題担当大臣として不適格であると申し上げざるを得ないとして、次の、せっかく厚生労働副大臣に来ていただいていますので、がらりとテーマを変えて質問させていただきますが。

生食用牛肉の新基準の話なんですけれども、焼肉酒家えびすの集団食中毒事件を受けまして新基準というものが導入をされました。この新基準導入後にユッケが焼き肉店から消えたことから、消費者からはユッケが食べたいという声は今も根強くあるわけですね。他方、業者の方から厳し過ぎるという声が上がっているわけです。

新基準では、肉の表面から一センチ以上を六十度で二分間以上加熱するか、それと同等の方法で加熱殺菌することを義務付けていますが、それと同等の方法というのはほかには何があるのでしょうか。

○副大臣（辻泰弘君） この度の生食用食肉に関する規格基準は、国民の健康の保護を図る観点から、国立医薬品食品衛生研究所におけるデータに基づいて作成された厚生労働省案に対する審議会等の専門家の意見を踏まえまして、食品衛生法に基づく規制として策定し、十月一日から適用しているものでございます。

このうち、加熱殺菌に関する規定は、腸管出血性大腸菌による食中毒は一人当たり最低二個の菌の摂取で食中毒が発症した事例が報告されていること、今回実施した試験で肉塊の表面から一センチの部分から菌が検出されたため、食中毒防止にはこの部分までを摂氏六十度で二分間加熱する必要があったことなどを踏まえ、生食用食肉の安全性を確保する方法として科学的根拠に基づき定めたものでございます。

他の加熱殺菌による方法につきましても、科学的妥当性のあるものは認めて差し支えないことから、同等以上の殺菌効果を有する方法の規定を設けたものでございます。

○山本香苗君 済みません、それと同等の方法というところなんです、一番の肝は。今のこの六十度で二分間ボイルするというのはもう極めてロスが多いわけです。

そこで、提案なんです、表面一センチ以上切り取って、その部分は生で食べないと、例えば焼き肉用にするという形にして、それ以外は表面を焼いた後生で食べるように使うと、これだとロスがないわけですね。これを今おっしゃった同等の方法として位置付けられれば、消費者として安全性も確保された上にロスがないということで提供できると思うんです。消費者にとっても業者にとってもいいという方法だと思うんですが、これ、認めていただくことはできないのでしょうか。

○副大臣（辻泰弘君） 御指摘のように、関連の業界の皆様方からの御要望もいただいているところでございますが、先ほど申しましたように、現在規格基準で示している加熱殺菌の方法は、規格基準の設定に当たり実施した試験で生食用食肉の安全性確保に有効であることが確認されたものでございます。同時に、他の加熱殺菌方法についても、科学的に妥当性が認められれば規格

基準を満たしていると判断していくこととしているところでございます。

御指摘の方法につきましては、既に関係業界団体から御要望としていただいているところでございまして、現在、その妥当性の確認のための相談、協議に応じさせていただいているところでございます。

今後、現在の規格基準で示している方法と同等以上の効果が確認できた加熱殺菌方法につきましては、妥当なものとして認め、公表していきたいと考えております。

○山本香苗君 終わります。