

豚の食肉の取扱いについて

【経緯】

- 豚を含む獣畜及び家きんの肉や内臓については、食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため、必要な加熱を行うよう従来から指導。
- 牛レバーについては、平成24年7月から生食用としての販売が禁止。
- その後、牛レバーの代替として、飲食店等における豚レバーの生食用としての提供実態を確認。
- このため、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会が検討を実施。

【検討結果】

- 豚の食肉には、E型肝炎ウイルス、食中毒菌及び寄生虫による危害要因がある。
- E型肝炎ウイルスや寄生虫は内部汚染であるため、内部までの加熱以外のリスク低減策が考えられない。
- 以上のことから、豚の食肉の生食により、食中毒が発生するおそれがある。

→**豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供を法的に禁止するべき**

【規格基準の内容】

- 食品衛生法第11条第1項に基づく基準を設定し、豚の食肉（内臓を含む）を生食用として販売することを禁止。
- 平成27年6月2日公布、同年6月12日施行。

牛の肝臓又は豚の食肉は、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。牛の肝臓又は豚の食肉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又は豚の食肉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。ただし、第1食品の部D各条の項○食肉製品に規定する製品（以下9において「食肉製品」という。）を販売する場合については、この限りでない。

販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓又は豚の食肉を使用して、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、牛の肝臓又は豚の食肉の中心部の温度を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加熱殺菌しなければならない。ただし、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（以下9において「加熱を前提として販売する場合」という。）又は食肉製品を販売する場合については、この限りでない。加熱を前提として販売する場合は、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。（下線部が改正部分）

【参考】

主な食中毒原因微生物	発生状況																											
E型肝炎ウイルス（HEV）	<p>平成17年1月から平成25年11月の間に報告された、推定感染経路の記載のある国内250例のうち、豚の食肉及び肝臓を原因（推定を含む。）としている事例は88例（35%）。</p> <p>平成14年12月から平成15年2月に国内の食料品店で調査した結果、豚生レバーからのHEV検出率は1.9%（7/363）。</p>																											
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ サルモネラ属菌	<p>平成16～25年に発生した、生食用として提供された豚の食肉等（推定を含む。）を原因とする食中毒延べ件数は10件（患者数72人）であり、うち死者は報告されていない。</p> <p>平成20～24年度に厚生労働省が実施した調査の結果において、サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジェジュニ/コリの陽性率はそれぞれ、2.4%及び0.1%。</p>																											
トキソプラズマ	<p>豚のトキソプラズマ症は近年、国内で発生が認められている。発生状況は以下のとおり。</p> <p>家畜伝染病予防法及びと畜場法に基づく報告頭数</p> <table border="1" data-bbox="703 1601 1347 1749"> <thead> <tr> <th>H16</th> <th>H17</th> <th>H18</th> <th>H19</th> <th>H20</th> <th>H21</th> <th>H22</th> <th>H23</th> <th>H24</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>38</td> <td>32</td> <td>46</td> <td>51</td> <td>70</td> <td>53</td> <td>142</td> <td>79</td> <td>62</td> </tr> <tr> <td>58</td> <td>21</td> <td>51</td> <td>86</td> <td>79</td> <td>86</td> <td>88</td> <td>82</td> <td>73</td> </tr> </tbody> </table> <p>報告数は上段が家畜伝染病予防法、下段がと畜場法に基づくもの。</p>	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	38	32	46	51	70	53	142	79	62	58	21	51	86	79	86	88	82	73
H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24																				
38	32	46	51	70	53	142	79	62																				
58	21	51	86	79	86	88	82	73																				

出典：「豚の食肉等に係る規格基準の設定について」（薬事・食品衛生審議会食品衛生部会乳肉水産食品部会報告書）