

「豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価」の論点

- 1 豚の食肉は、E 型肝炎ウイルス（HEV）、細菌（サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ）、寄生虫（トキソプラズマ、旋毛虫（トリヒナ）及び有鉤条虫）といった危害要因が存在し、食肉内部まで HEV 及び寄生虫に汚染されていると考えられることから、豚の食肉は、牛の食肉（内臓を除く）と比較して、特に注意が必要と記載することでよいか。
- 2 厚生労働省の規格基準案のうち、「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なければならない」との規制を導入することは妥当としてよいか。
- 3 細菌（サルモネラ属菌、カンピロバクター）及び寄生虫（トキソプラズマ、旋毛虫（トリヒナ）、有鉤条虫）については、63℃ 30 分間以上の加熱で不活化されるとしてよいか。
- 4 HEV に係る加熱温度及び時間について、63℃ 30 分間、71℃ 5 分間、75℃ 1 分間いずれも HEV のリスクを低減すると推測はされるが、71℃ 5 分の加熱が最もリスクが下がる（HEV のリスクは相当低いレベルになる）との整理でよいか。
- 5 結論としては、「一律の加熱殺菌条件を示すことは現時点では困難」、「生で喫食しないこと、現実的なより高い温度で加熱を行うことの重要性を示すことが優先される」としてよいか。
- 6 消費者への豚の食肉の中心部までの十分な加熱及び交差汚染の防止に係る注意喚起については、記載の内容でよいか。
- 7 鹿及び猪の食肉も、豚の食肉と同様に中心部まで加熱することについて、注意喚起を行うということによいか。
- 8 E 型肝炎の劇症化の割合が高い高齢者及び妊婦、一般的に抵抗力の弱い方について、注意喚起を行うことによいか。
- 9 本評価は、現在入手できる知見に基づき、評価を行ったものであり、今後、新たな知見が蓄積された際には、リスク管理機関は改めて評価を求めることを検討すべきとしてよいか。
- 10 今後の課題について、追記すべき事項はないか。