

豚の食肉の生食に係る食品安全基本法第24条第1項第1号に基づく食品健康影響評価について

1. 経緯

生食用食肉（牛肉）及び牛肝臓に関する規格基準の策定後、一般的に生食用として提供されていなかった豚の食肉（内臓を含む。以下同じ。）が生で提供されている実態がある。豚の食肉については、加熱せず喫食すると食中毒のリスクがあることから、厚生労働省では、食肉を介するE型肝炎ウイルスの危険性をQ&Aで示すとともに、平成24年には豚肝臓を生食することの危険性についての周知や必要な加熱を行うよう、都道府県等に指導を依頼している。

上記の状況を踏まえ、食肉等の種類ごとに公衆衛生上のリスクの大きさ及びその対応策について検討した「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会食肉等の生食に関する調査会」における議論を経て、本年8月18日の薬事・食品衛生審議会衛生分科会乳肉水産食品部会において、国民の健康保護の観点から、豚の食肉の生食用としての提供を禁止することが妥当と結論付けられ、以下の内容について食品衛生法第11条第1項に基づく規格基準を設定することとされた。

- ① 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旨
- ② 販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、豚の食肉を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合には、中心部を63℃で30分以上加熱又はそれと同等以上の殺菌効果のある加熱殺菌が必要である旨

については、当該規制を導入するに当たり、食品安全基本法第24条第1項第1号に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

2. 評価依頼対象微生物の概要

豚肝臓は、いわゆるレバ刺し等として一部の飲食店で生食用として提供されている実態がある。また、豚肉も一部地域において生食用として提供されている。食中毒統計での報告はないが、汚染実態調査や文献調査も踏まえると、豚の食肉は、特にE型肝炎との関連に注意が必要と考える。

(1) E型肝炎ウイルス（以下「HEV」という。）

HEVの自然界における感染のサイクルは不明であるが、我が国でも豚からHEV遺伝子や抗体が検出されている。人がHEVに感染すると不顕性感染例も認められるが、急性肝炎となり劇症化し、死に至ることがあり、健康被害の重篤性が大きい。豚のHEVの感染は、1～3ヶ月齢に集中して水平感染が起り、6ヶ月齢ではHEVの保有は少ないとされている。しかし、と畜場における調査によると、HEV遺伝子は、肝臓や血液から検出されており、国外の調査では筋肉からも検出されている。

(2) その他

食中毒事例において、豚の生食が原因と推定された病因微生物は、サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジェジュニ/コリであった（平成16～25年の豚の生食が原因と推定された食中毒事例は10件、患者数は72人（延べ数））。

また、豚は有鉤条虫、旋毛虫（トリヒナ）、トキソプラズマ等の寄生虫の宿主である。我が国で飼養される豚のこれらの寄生虫保有率は低いと考えられているものの、人に重篤な影響を及ぼす可能性があり、生食には注意が必要であると考えられる。

3. 評価依頼の概要

前述の危害要因のうち、特にHEVは健康被害の重篤性等が大きく、豚の肝臓、血液及び筋肉から検出されている。また、寄生虫は腸管部のみならず、筋肉内部まで寄生するものがあることから、豚の食肉は、内部までの十分な加熱が必要と考えられる。

そのため、内部汚染のリスク低減策として、加熱食肉製品等の規格基準として規定されている条件（63℃で30分間以上の加熱又はこれと同等以上の加熱条件）により、HEVは感染性を失うとされており、その他の食中毒菌及び寄生虫も死滅することから、豚の食肉に対して同一の加熱条件を設定する。

4. 今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後、告示の改正に向けて所要の手続を進める。