

豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価の基本的考え方（案）

1 食品健康影響評価の内容（目的・範囲）

（1）目的

厚生労働省から諮問された規格基準案に基づいたリスク管理措置を実施することによる食中毒のリスク低減効果を評価する。特に、規格基準案のうちの「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 分間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、危害要因毎に、当該加熱殺菌条件の妥当性に重点を置いて評価を行う。

（2）範囲

- ・危害要因 E 型肝炎ウイルス、寄生虫、食中毒菌（サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ）
- ・対象者 日本に在住するすべての人
- ・疾患 E 型肝炎ウイルスによる急性肝炎、寄生虫又は食中毒菌による食中毒等
- ・対象食品 豚の食肉（内臓を含む）

2 求める結果

本評価でもとめる結果は以下のとおりである。

- （1）豚の食肉のリスクの確認
- （2）対策（加熱殺菌条件）の効果を推定すること

3 評価の方針

- （1）評価にあたっては、厚生労働省が提出したデータを基本として実施するが、必要に応じて、海外のリスク評価及び事務局が収集した関連文献を活用する。
- （2）豚肉の生食に係るリスクを確認するため、各危害要因による汚染実態、食中毒発生状況等の知見を整理する。
- （3）厚生労働省が今後講じようとしている対策のうち「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 分間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、危害要因毎に、当該加熱殺菌条件の妥当性を検証する。

4 評価の行程

- （1）評価書作成を円滑・効率的に実施するため、起草委員による打ち合わせ会を設け、素案作成後、専門調査会を実施する。
- （2）本案件は、緊急性が高いものと解されるため、短期間に一定の評価を行うものとする。また、今回の評価過程において残された問題点については、必要に応じ改めて検討するものとする。

5 食品健康影響評価の論点

- E型肝炎ウイルスについては、中心部を63℃で30分間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で加熱することにより、不活化されるもしくはリスクが無視できるレベルまで低減されるとの推定が可能か。
- 寄生虫、食中毒菌（サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ）については、中心部を63℃で30分間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により不活化されるもしくはリスクが無視できるレベルまで低減されるとの推定が可能か。
- 現実的に実行可能な加熱条件とは。