

## 欠席の専門委員からの意見等

### ①木村凡専門委員

本評価書の結論に賛成します。

豚肉中での HEV の加熱条件の定量的な数字の問題については、データ不足である以上、厚生労働省の規格基準案である 63°C30 分間以外の数字を食品安全委員会で提示することは時期尚早と考えます。リスクをゼロにする議論は理想ですが、現時点でのデータでは、総合的にこの判断は難しいと考えます。本評価書に提示されたこれまでの文献等のデータでは、63°C30 分では不足であることを示唆するデータもありますが、実験条件もばらばらであり、現時点では、豚肉の生食のリスクと直結できるような十分なデータではないと思います。また、これまでに、食品衛生法の規格基準（63°C30 分間の加熱）による加熱食肉製品による E 型肝炎患者の事例報告は確認されていない点も総合的に判断して、63°C30 分は現実的に妥当な数字であると考えます。

なお、今回の厚生労働省の規格基準案は、加熱条件の数字の設定そのものよりも、豚の生食に対して加熱を義務付ける規制を可及的速やかに行うという点が重要な点であると思います。加熱を義務付けることにより、消費者、事業者ともに、非加熱での豚の喫食の危険性を周知する効果が大きいと思います。事業者においては、このような規制により、生肉から加熱肉への 2 次汚染等にも気を配ることにもなり、調理場全体の衛生管理の向上が期待できます。また、消費者への安易な生食のリスク啓発する効果もあると思います。結果として、豚肉による食中毒リスクを大幅に軽減できることが期待できると考えます。

### ②皆川洋子専門委員

<今後の課題>

大腸菌については、EHEC は繰り返し陰性ではあるがベロ毒素以外の病原因子の存在も知られていることから、引き続き検討対象として考慮すべきではないか。

### ③吉川泰弘専門委員

<評価結果案について>

○豚の食肉については、HEV、細菌、寄生虫などの危害要因があり、豚の食肉の生食の禁止は妥当である。

○加熱殺菌条件については、HEVの知見が少なく定量的な評価は困難ということで、一律の加熱殺菌条件を設定できないのはやむを得ない。

○一般消費者へは、料理の際に、生肉から包丁やまな板を介したサラダなどへの交差汚染のリスクがあるということをはっきりと伝えるべきである。

<今後の課題について>

○最近、放牧豚が北海道を中心に流行している。新たな飼育方法の導入によるリスクについても、今後考慮していくべきである。