

豚の食肉の生食に係る Q&A

- Q 1. 豚の食肉の生食に関する評価の結果について教えてください。
- Q 2. 牛肉のステーキは中がレアで食べられますが、なぜ豚肉は中まで火を通さないといけないのでしょうか。
- Q 3. SPF ブタの肉は、生食できるのでしょうか。
- Q 4. 猪肉や鹿肉など、ジビエも生食することは危険なのですか。

関連リンク

- ・ 食品安全委員会 「豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価」
- ・ 食品安全委員会 「食肉や内臓の生食について」
<http://www.fsc.go.jp/sonota/namabutaniiku.html>
- ・ 食品安全委員会 「お肉は生では食べないで！」
<http://www.fsc.go.jp/sonota/kids-box/kids27.pdf>
- ・ 食品安全委員会 「寄生虫による食中毒にご注意ください」
http://www.fsc.go.jp/sonota/kiseichu_foodpoisoning.html
- ・ 食品安全委員会 「カンピロバクターによる食中毒にご注意ください」
http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_campylo_chudoku.html
- ・ 食品安全委員会 「バーベキューによる食中毒を防ぐために」
http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf
- ・ 食品安全委員会 「バーベキューやハイキングでの食中毒にご注意ください」
http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_bbq_food_poisoning_e2.html
- ・ 厚生労働省 「豚レバーを生で食べるリスクに関する注意喚起」
<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r985200000217y7.html>
- ・ 農林水産省 「お肉はしっかり火を通してから食べましょう」
http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/raw_meat.html
- ・ 政府広報 「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」
<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>
- ・ 食品安全委員会 「生食用食肉（牛肉）における腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌」
評価書
<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20110711108>
- ・ 厚生労働省 「牛レバーを生食するのは、やめましょう（「レバ刺し」等）
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syuhisy

[a/110720/index.html](#)

- ・厚生労働省 「豚レバーの生食は、やめましょう」

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syouhisya/121004/index.html

Q 1. 豚の食肉の生食に関する評価の結果について教えてください。

A 1 今般の豚の食肉（内臓を含む。）に係る食品健康影響評価については、食品安全委員会は厚生労働省から評価を依頼され、豚の食肉の生食を法的に禁止するとの規格基準案について評価を行いました。

その結果、豚の食肉には、食肉の内部まで、ヒトへの健康影響が大きいとされる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）、有鉤条虫）などの食中毒の原因となる病原体（危害要因）が存在していると考えられ、また、我が国において、豚の食肉の生食又は加熱不十分な状態で食べたことが原因と推定されるE型肝炎患者及び細菌等による食中毒事例が発生していることから、豚の食肉の生食を禁止するという規制は妥当であるとの評価を行いました。

なお、豚の食肉の中心部の加熱殺菌条件については、危害を与える要因の中で、最も加熱抵抗性が高い HEV に係る科学的知見が限られていることなどから、一律の加熱殺菌条件を示すことは現時点では困難としました。このため、豚の食肉を生で食べないこと、より高いかつ現実的な温度で加熱を行うことが重要と結論づけています。

また、消費者は生肉を扱った調理器具等による喫食時の交差汚染を防ぐこと、野生鳥獣肉については豚の食肉と同様に生食によるリスクが高いこと、一般的に抵抗力の弱い高齢者、小児、妊婦等においてはより一層注意が必要であること等、注意喚起をしています。

Q 2. 牛肉のステーキは中がレアで食べられますが、なぜ豚肉は中まで火を通さないといけないのでしょうか。

A 2 牛肉（内臓を除く。）については、食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌は主に食肉の表面を汚染していると評価されており、表面の加熱により食中毒の発症のリスクを低減できます。このため、牛肉ステーキは中心部がレアの状態でも食べることができます。

しかし、豚の食肉（内臓を含む。）については、食肉内部まで、特にE型肝炎ウイルスに汚染されていることがあると考えられることから、中心部まで十分に加熱して食べるのが食中毒の予防のために重要です。

Q 3. SPFブタの肉は、生食できるのでしょうか。

A 3 SPF (Specific Pathogen Free : 特定病原菌不在) とは、無菌ではなく、豚の発育に大きな影響を及ぼす病気(オーエスキー病、トキソプラズマ感染症、マイコプラズマ性肺炎、萎縮性鼻炎など)にかかっていない健康豚であることが証明された豚のことです。ヒトの健康に影響を与える細菌やウイルスを全く保有していないという意味ではありません。なお、実験に用いられる SPF ラットや SPF マウスと SPF ブタでは、あらかじめ指定された病原体の範囲も異なります。

したがって、ブタの品種や育て方等に関わらず、豚の食肉(内臓を含む。)を食べる時には、ヒトの健康を考えるのであれば十分に加熱することが重要です。SPF 豚であっても、血清中に抗 HEV 抗体が検出され、過去に感染したことを示唆する調査事例もあり、SPF ブタであっても通常の豚肉と同様に生食は避けましょう。

関連リンク

・農林水産省 消費者の部屋 消費者相談 「SPF 豚とは、どういった豚ですか。」

<http://www.maff.go.jp/j/heyasodan/0701/05.html>

Q 4. 猪肉や鹿肉など、ジビエも生食することは危険なのですか。

A 4 猪肉や鹿肉などのジビエは、E型肝炎ウイルス、旋毛虫（トリヒナ）、有鉤条虫等の病原体で汚染されている可能性があり、生食することは危険です。

日本において、生又は加熱不十分な猪や鹿などのジビエを食べたことが原因とみられるE型肝炎や細菌感染症、寄生虫感染の事例（死亡例含む）が報告されています。

そのため、野生鳥獣の肉についても、豚の食肉と同様に生食のリスクが高いため、食べる際は、中心部まで火が通るように、十分に加熱することが重要です。

*ジビエは、シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のことを指す。

関連リンク

- ・ 食品安全委員会 「ファクトシート ジビエを介した人獣共通感染症」
http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/141209_gibier.pdf
- ・ 厚生労働省 「ジビエ（野生鳥獣の肉）はよく加熱して食べましょう」
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html>
- ・ 厚生労働省 「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」
<http://www.mhlw.go.jp/file/06-SeisakuJouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000065318.pdf>
- ・ 農林水産省 「野生鳥獣被害防止マニュアル - シカ、イノシシ（捕獲獣肉利活用編） - 」
http://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/h_manual/h23_03/