

食肉の生食についての 食品健康影響評価

2015年2月、食品安全委員会は、厚生労働省からの要請を受け、「豚の食肉の生食」について食品健康影響評価（リスク評価）を行いました。野生鳥獣肉など、豚以外の食肉の生食についても、あわせてご紹介します。

●食中毒のリスク低減効果を評価

食品安全委員会は、厚生労働省からの諮問を受け、豚の食肉（内臓を含む。以下同じ）の生食について、食中毒菌等（E型肝炎ウイルス〔以下、HEV〕、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^{用語}、旋毛虫〔トリヒナ〕^{用語}、有鉤条虫^{用語}）を危害要因として、リスク評価を実施しました。

厚生労働省から諮問された次の2つの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しました。

- 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℃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

●リスク評価の結果

豚の食肉は、食肉内部までHEVや寄生虫などの危害要因に汚染されていると考えられ、豚の食肉の生食に起因すると推定されるE型肝炎及び細菌による食中毒事例が発生していることから、規格基準案の1について、導入が妥当であるとししました。

規格基準案の2については、細菌及び寄生虫は中心部を63℃で30分間の加熱により死滅することが確認されました。一方で、危害要因のなかでもっとも加熱への抵抗性の高いHEVについては63℃で30分間の加熱で不活化される知見があるものの、加熱への抵抗性に関する知見は限られていることに加え、加熱による食肉内部の温度上昇は、調理方法や食肉の部位、大きさなどで変わるため、一律の加熱殺菌条件を定めることは困難です。したがって、食べる際には現実的なより高い温度で十分に加熱することが重要であるとししました。

●猪、鹿も、生食は高リスク

豚の食肉を食べる際は、中心部ま

で十分に加熱し、生の豚の食肉とほかの食品との交差汚染を避けることが必要です。また、野生鳥獣である猪、鹿などの食肉も、同様に生食のリスクが高いため、食べる際には中心部まで十分に加熱することが重要です。小児、妊婦、高齢者などの抵抗力が弱い方は、一層の注意が必要になります。

豚以外の食肉の生食に関する情報については、下記表を参考にしてください。

用語解説

（食肉の生食に伴う危害要因）

トキソプラズマ：感染した場合、通常顕著な症状を示さないがまれに重症化する。妊婦が感染すると胎児に影響がおよぶ恐れがある。

旋毛虫（トリヒナ）：感染すると筋肉痛、発熱などの症状を示す。

有鉤条虫：感染した場合、一般に症状は軽い。時に重症化することもある。

サルコシスティス・フェアリ：感染すると一過性の下痢、腹痛、嘔吐などの症状を示す。適切な凍結処理で感染性を消失する。

※上記はいずれも感染動物の食肉を生または加熱不十分で食べることにより感染する。

表 食肉の生食について（豚肉以外）

| 食肉の種類 | 主な危害要因 | 規制の状況（厚生労働省等） | 食品安全委員会によるリスク評価・注意喚起等 |
|---------------------|-----------------------------------|--|--|
| 野生鳥獣肉（ジビエ肉：猪肉、鹿肉など） | E型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌、寄生虫 | 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（通知）等により、十分に加熱して食べることが指導されています。 | 豚の生食の評価で、ジビエ肉の生食のリスクを注意喚起し、リスク管理機関の適切な対応が必要としました（2015年2月）。 |
| 牛肉（内臓を除く） | 腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌 | 牛の生食用食肉（ユッケ）の加工基準が設定されています。 | 規格基準の設定にあたり、評価を行いました（2011年7月）。 |
| 牛肝臓 | 腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌 | 生食用としての提供が禁止されています。 | 同上（2012年4月）。 |
| 鶏肉 | カンピロバクター・ジェジュニ/コリ | 十分に加熱して食べることが指導されています。 | 食中毒低減対策について評価を行い（2009年6月）、生食しないよう注意喚起しています。 |
| 馬肉 | 寄生虫（サルコシスティス・フェアリ ^{用語} ） | 衛生基準（通知）により衛生管理が指導され、寄生虫については、流通段階での凍結処理が指導されています。 | 十分加熱するよう注意喚起し、凍結処理についても情報提供しています。 |