

## 生食に係る食肉等の種別ごとの対応方針について（案）

## 1. 公衆衛生上のリスクの大きさを踏まえた検討の優先順位及び対応の方向性

- 危害要因の性質、流通実態及びリスク低減策等の有無により公衆衛生上のリスクの大きさを食肉等の種別ごとに検討し、検討の優先順位について、表4をとりまとめた。
- 対応の方向性としては、
  - ・ 公衆衛生上のリスクが高いと考えられるものについては、加熱義務や加工基準等を設ける。
  - ・ 一方、公衆衛生上のリスクが相対的に高くないと考えられるものについては、食中毒の発生を防止しつつ生食用として提供できるようなリスク低減策の検討や、既存の規制手法以外の新たな手法の検討を進めることとする。

〔既存の規制手法以外の新たな手法の例〕

- ① 監視指導を適切に行うために生食用として食肉等を提供している事業者をあらかじめ把握する方策
- ② 消費者が理解した上で選択できるよう食中毒のリスク等に関する警告表示
- ③ 食肉等の生食に関する国民的理解の向上のための方策

## 2. 食肉等の種別ごとの対応方針

## (1) 生食による公衆衛生上のリスクが高いと考えられるもの

- 豚の食肉・内臓については、
  - ・ 危害要因がE型肝炎ウイルスであり、危害要因による健康被害の重篤性等が大きく、HEVが血液や筋肉から検出されており内部汚染であること
  - ・ 飲食店等において提供実態があること
  - ・ 豚は、E型肝炎ウイルスに加えて寄生虫による危害も考えられるが、内部までの加熱以外のリスク低減策が考えられないこと
 を踏まえ、豚の肉・内臓は中心部加熱が必要である旨の規格基準を設定する。

〔参考：牛肝臓の規格基準の概要〕

- ・ 加熱を要するものとして販売すること
- ・ 製造、加工又は調理の工程中において、中心部の温度を63度で30分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること

- 牛の内臓（肝臓を除く。）については、
  - ・ 危害要因が腸管出血性大腸菌であり、危害要因による健康被害の重篤性等が大きいが表面汚染であると考えられること
  - ・ 飲食店等において提供実態がある（胃や腸などは一般的には湯引き処理等がされているが、横隔膜などがユッケとして提供されている実態がある）
  - ・ 現時点では、腸管出血性大腸菌について、生食できるほど安全なレベルにまで

リスク低減する手法が認められないこと  
を踏まえ、内臓表面からの腸管出血性大腸菌の内部浸潤に係る研究を行い、研究の結果、内部までの加熱が必要であることが明らかになれば内部までの加熱、表面付近の加熱等により十分にリスクが低減されることが明らかになればそれを踏まえたリスク低減策を検討し、牛内臓の部位のリスクに応じた衛生管理方法を策定する。

[参考：生食用食肉（牛肉）の規格基準の概要]

- ・ 表面から深さ 1cm 以上の部分までを 60 度で 2 分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌
  - ・ その後、速やかに 4 度以下に冷却しなければならないこと
- 羊・山羊の食肉・内臓、野生鳥獣（猪、鹿、他の鳥獣）の食肉・内臓については、流通は限定的で公衆衛生全体に与える影響は潜在的であるが、食中毒菌や寄生虫感染の危険性は高いことから、食品事業者等に対して監視指導するとともに、生食するべきではない旨を改めて周知徹底すべきである。なお、現在流通実態が認められない食肉等について、今後さらに需要が増える可能性も考えられ、その動向について留意する必要がある。

(2) 引き続き、リスク低減策について検討を行うもの

- 今後、本調査会においては、公衆衛生上のリスクが低～中程度の食肉等のうち、
- ・ まず、鶏の食肉・内臓について、現在検討されている生食が可能となるようなリスク低減策に関する研究結果を踏まえ、具体的な対応策を検討することとする。
  - ・ 次に、馬の内臓について、検討対象とすべき危害要因も含め、生食が可能となるような対応策について検討することとする。
- これらの食肉等に関する対応策の検討にあたっては、上記 1 で述べた既存の規制手法以外の方策についても併せて検討することとする。