

豚の食肉(内臓含む)に新たな基準ができました

※この基準は、平成27年6月12日から適用されています。

新しい基準のポイント

① 豚の食肉は、『加熱用』として販売しなければなりません。

➢ 『生食用』『刺身』として、豚の食肉を販売することはできません。

② 加熱されていない豚の食肉を販売する際には、**豚の食肉の中心部まで十分な加熱が必要である旨の案内**をしなければなりません。

➢ 販売者は、消費者が豚の食肉を中心部まで十分に加熱して食べるよう、「加熱用であること」「中心部まで加熱する必要があること」「食中毒の危険性があるため生では食べられないこと」などを掲示するなどして、消費者に案内してください。

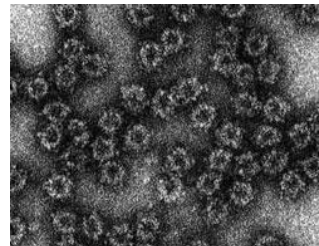
③ 豚の食肉を原料として調理し、販売・提供する場合は、**中心部まで十分に加熱**しなければなりません。

➢ 中心部の温度が、63℃で30分以上、または75℃で1分以上などの加熱が必要です。

豚の食肉を生（又は加熱不十分）で食べることの危険性

- ◇ E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあり、重篤な肝障害を起こす可能性があります。
- ◇ サルモネラ属菌やカンピロバクター・ジェジュニ/コリ等による食中毒のリスクがあります。
- ◇ 寄生虫（トキソプラズマ、有鉤条虫、旋毛虫）に、感染するリスクがあります。

E型肝炎ウイルス



農林水産省ホームページより引用
(国立感染症研究所ウイルス第二部提供)
ウイルスのサイズは約30nm

✓ チェック！！

本基準により「加熱用であること」「中心部まで加熱する必要があること」「食中毒の危険性があるため生で食べられないこと」などを、

- 精肉店等で直接お客さまに生で販売する場合、店頭でポスターを掲示するなどして案内していますか。
【食肉販売店】
- 焼肉やしゃぶしゃぶなどお客さまが店内等で自ら加熱して食べる場合、メニューに記載するなどして案内していますか。【飲食店】

掲示に使用できるリーフレット等は厚生労働省ホームページからも入手できます。

URL : <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

※ 基準に違反した場合は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金に処されることがあります。

お問い合わせは最寄りの保健所へ

○改正内容（食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）抜粋）

第1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準（傍線部が改正部分）

牛の肝臓又は豚の食肉は、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れなければならない。牛の肝臓又は豚の食肉を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。ただし、第1食品の部D 各条の項○ 食肉製品に規定する製品（以下9において「食肉製品」という。）を販売する場合には、この限りでない。

販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓又は豚の食肉を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程中において、牛の肝臓又は豚の食肉の中心部の温度を63℃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しなければならない。ただし、一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合（以下9において「加熱を前提として販売する場合」という。）又は食肉製品を販売する場合には、この限りでない。加熱を前提として販売する場合は、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

○改正の経緯

平成23年4月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒で5名の方が亡くなられ、重症者も多数出たことを受け、平成23年10月から、牛の食肉の規格基準が適用されるとともに、平成24年7月に牛レバーの生食用としての販売・提供することが禁止されました。

その後、一部の飲食店において豚の肝臓を生食用として提供している実態があることから、平成25年8月より厚生労働省関係の薬事・食品衛生審議会において食肉の生食に関する対応について検討が行われ、豚の食肉の生食については、飲食店等における提供実態があること、E型肝炎ウイルス、食中毒菌及び寄生虫による危害要因があること、E型肝炎ウイルスや寄生虫は内部汚染であるため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等を踏まえ、公衆衛生上のリスクが特に高いことから生食用として提供を禁止する旨結論付けられました。このため、今般、国民の健康の保護を図るため、食品衛生法第11条第1項に基づく基準が設定され、豚の食肉を生食用として販売することが禁止されました。

○参考資料

◇E型肝炎ウイルス

- 妊婦が感染して発症した場合は、劇症肝炎になる率が高いと言われています。（死亡率：1～3%、妊婦では15～25%）（H26.6.20 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会資料）
- これまでの研究結果から、豚はその育成中に高率に感染し、一部の個体では6ヶ月齢時においても糞便と肝臓になお残存しているとの報告がなされています。（厚生労働省「豚の食肉の基準に関するQ&A」）
- SPF（Specific Pathogen Free: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、萎縮性鼻炎等の病原菌がない）豚であっても、血清中に抗体が検出され、過去に感染を示唆する調査事例があります。（厚生労働省「豚の食肉の基準に関するQ&A」）

◇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、その他の病原大腸菌）について

- 平成16～25年に生食用として提供された豚の食肉（推定を含む。）を原因とする食中毒延べ件数は、10件（患者数72人）報告されています。（厚生労働省食中毒統計）