

最近の食の安全・安心に関する事例について

【食肉（豚）の規格基準の設定について】

1 食肉の生食に関するこれまでの経過

- ◆平成23年4月に焼肉飲食チェーン店において、ユッケによる腸管出血性大腸菌を原因とした集団食中毒（患者数117人 うち5人死亡）が発生したことから、同年10月に食肉（牛）の規格基準が設定され、生食用食肉としての牛肉の処理基準が示されました。
- ◆平成24年7月、牛肝臓を生食することを禁止し、中心部分まで75℃で1分間以上加熱して提供するよう規格基準が改正されました。
- ◆平成24年10月、厚生労働省は、豚レバーを生食用として提供している飲食店等があることを問題視し、豚レバーを加熱しないで食べた場合に、E型肝炎ウイルス、サルモネラ菌及びカンピロバクター菌による食中毒のリスクがあることを注意喚起しました。
- ◆各自治体では、消費者及び飲食店等に対して啓発及び指導・助言を行ってきました。

（裏面参照）

※豚の生食が原因と報告された食中毒（H15～H26年）

病因物質	原因施設	事件数	摂食者数	患者数
サルモネラ菌	飲食店	4	43	31
カンピロバクター菌	飲食店	3	10	9
その他微生物	飲食店	2	33	17
計		9	86	57

※有鉤条虫、トキソプラズマ、旋毛虫（トリヒナ）などの寄生虫感染リスクが高い。

- ◆平成25年8月以降、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会及び食肉等の生食に関する調査会において、豚肉等の生食に関する対応について継続的に検討されてきました。

平成27年5月27日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において、豚の食肉の生食用としての販売等を禁止することが了承されたところです。

2 販売等の禁止に関する施行時期等について

◆規格基準の設定

食品、添加物等の規格基準が改正され、豚の食肉等に係る規格基準が設定されました。

◆改正内容抜粋（アンダーライン部分）

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。（以下省略）

◆施行日 平成27年6月12日

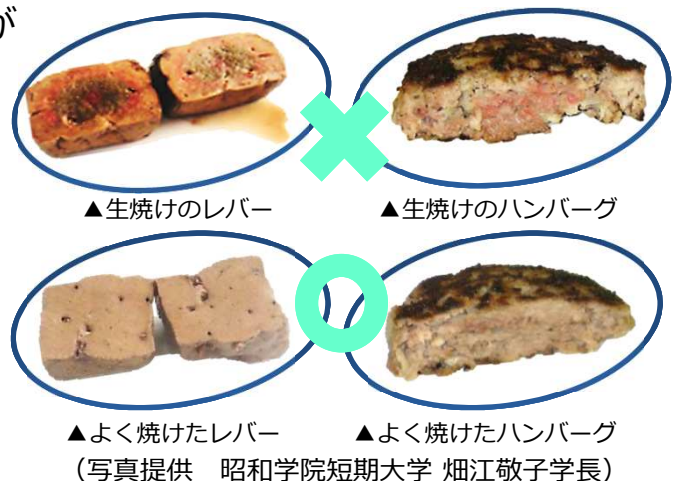
豚肉や豚レバーを

生で食べないで！

豚肉や豚レバーを生で食べると、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もあります。
また、サルモネラ属菌やカンピロバクター・ジェジュニ/コリなどの細菌による食中毒のリスクや寄生虫の感染事例もあります。

調理するときは、しっかり加熱して！

- ◇生肉や内臓（レバーなど）は中心部の赤味がなくなるまで加熱しなければ食中毒の原因となる病原体は死滅しません。（写真上段）
- ◇ハンバーグ・つくねなど、挽肉料理は、中心部まで十分に火が通り、肉汁が透明になって中心部の色が変わるまで加熱すれば食中毒の原因となる病原体は死滅します。（写真下段）
- ◇飲食店やバーベキューなどで、自分で肉を焼きながら食べる場合も、十分に加熱しないと危険です。



調理するときは気をつけて！

- ◇生肉・内臓が触れたところには菌が付く可能性があります。
- ◇専用の tong や箸、皿を使い、焼き上がった肉や野菜など直接口に入れるものに触れないよう気をつけましょう。
- ◇生肉に触ったら、よく手を洗いましょう。
- ◇生肉に触れた包丁や、まな板などもよく洗いましょう。

イノシシやシカなどの野生鳥獣の肉・内臓も生で食べないで！

イノシシやシカなどの肉や内臓を**生で食べた方がE型肝炎ウイルスに感染し、死亡した事例や重篤な症状を示した事例が報告されています。**

野生鳥獣はどのような病原体を保有しているかわからないことから、地域によらず、生で食べるのは危険です。

詳しくは、厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」をご覧ください。

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

肉の食中毒 厚生労働省 検索