

厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会
「食肉等の生食に関する調査会」の検討事項について

【経緯】

- 食肉等の生食は基本的に避けるべき。
- しかし、生食用牛肉及び牛肝臓に関する規格基準の策定後、豚レバー等、これまで生食用として提供されていなかった食肉等の提供が発生。
- このため、「食肉等の生食に関する調査会」が検討を実施。

【検討結果】

- 食の選択は、基本的には消費者による**選択の自由**が認められるべき。
- 消費者のリスク認識は必ずしも正しくないことから、公衆衛生上のリスクが高いものについては、消費者にゆだねることは適切でない。
- 豚の肉や内臓の生食にはE型肝炎ウイルスやサルモネラ属菌による汚染の恐れがあるが、リスクが高いにもかかわらず提供実態が認められる。

→**法的に生食用としての提供を禁止するべき**

- それ以外の食肉についても、今後具体的な対応を検討。

【今後の留意事項】

- 食肉等の生食は基本的に避けるべき（特に子供や高齢者、免疫低下者）であることを引き続き広く周知することが必要。
- 一部の食肉等に関する法的規制の導入により、逆に規制対象以外は低リスクであるとのメッセージを与えないように注意が必要。
- 牛肝臓については、放射線照射の有効性等を引き続き検討。
- 人や調理器具を介した食中毒の発生を防止する取組が引き続き必要。
- 食品等事業者及び消費者がリスクについて十分理解することが重要。

【生食に係る食肉等の種類ごとの対応方針】

食肉等	主な食中毒原因微生物	提供実態	公衆衛生上のリスクの大きさ	対応方針
豚（肉、内臓）	E型肝炎ウイルス サルモネラ属菌	ある	高 （内部が汚染）	法的に生食用としての提供を禁止（中心部加熱を義務づけ）
牛（肝臓以外の内臓）	腸管出血性大腸菌 サルモネラ属菌	ある	高 （表面が汚染）	研究を実施しリスクに応じた対応策を検討
羊・山羊、鹿、猪その他野生鳥獣	E型肝炎ウイルス サルモネラ属菌等	少ない	リスクは高いが流通量は少ない	生食すべきではない旨を改めて指導・周知徹底
鶏（肉、内臓）	サルモネラ属菌 カンピロバクター	多い	中	今後、具体的な対応策を検討
馬（肝臓以外の内臓）	サルモネラ属菌	多い	低	

豚生レバーも提供禁止へ

厚生労働省は20日、豚の生肉や生レバーの飲食店などでの提供を禁止する方針を決めた。2年前に牛の生レバー提供が禁止されたから、代わりに豚の生レバーを出す店が相次いでいた。自治体の指導に応じない店も多く、「法

厚労省方針

的に禁止して強制力を持たせるべきだ」との声を踏まえた。この日開かれた審議会の調査会で、肉の中心部まで加熱して提供するよう食品衛生法の規格基準に盛り込む方針が了承された。厚労省によると、豚の肉や内臓にはE型肝炎ウイルスや寄生虫などのリスクがある。これまで規制はなかった。