

平成27年6月12日より

食品衛生法の食品、添加物の規格基準が改正されました



豚の食肉の生食用としての販売・提供禁止

食品衛生法新基準の



※ここでの食肉には内臓も含まれます

ポイント

1

豚の肉やレバーなどの内臓を生食用として販売・提供することが禁止になりました。豚の食肉は、「**加熱用**」として販売しなければなりません。

ポイント

2

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、**中心部の温度を「63℃ 30分間」以上加熱**するか、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りません。

「63℃ 30分間」以上加熱と同じ効果があるのは

中心部の温度が

「75℃ 1分間」以上

目安

中心部の色が白っぽく変化するまで

中心部の温度を測ります

加熱は75℃.1分間以上



ポイント

3

一般消費者に未加熱や中心部まで十分な加熱を行っていない豚の食肉を販売する場合は、**中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を提供**しなければなりません。

情報提供の方法の例

食肉販売店、小売店の場合

- 商品に「加熱用」と表示しましょう。
- 店内に例えば「調理の際中心部まで加熱してください」等を掲示しましょう。

飲食店の場合

- 焼肉屋等の飲食店で消費者が調理し、喫食する場合は、コンロ等加熱設備を提供しなければなりません。
- 焼肉屋等の飲食店では、メニューに「食中毒の危険性があるため生では食べられません。」等記載しましょう。
- それでも、焼肉屋等で、生で食べている客には、中心部まで十分に加熱して食べるよう注意してください。

豚の食肉(内臓含む)は すべて加熱用です

豚の肉や内臓の生食は危険です

豚レバーをはじめとする豚、イノシシ、鹿の肉を生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染する危険があります。E型肝炎は、劇症化する可能性もあります。

また、豚レバーを生で食べると、サルモネラ属菌や、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ等の食中毒のリスクがあるほか、外国では豚からの有鉤条虫、旋毛虫等の寄生虫の感染も報告されています。

E型肝炎とはどのような病気ですか？

E型肝炎は、E型肝炎ウイルスの感染によって引き起こされる急性肝炎（稀に劇症肝炎）で、慢性化することはありません。

HEVは主として経口感染します。

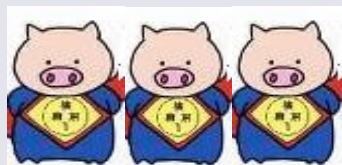
自然界における感染のサイクルは未だ不明ですが、動物からヒトへの感染事例の報告もされていることから、人獣共通感染症として捉えられています。

どのようにして感染するのですか？

感染経路は経口感染であり、HEVに汚染された食物、水等の摂取により感染することが多いとされています。

ヒトからヒトへの感染については、くしゃみなどによる飛沫や接触による感染は報告されていませんが、輸血による感染例が報告されています。

豚肉等は
十分に加熱して、
安全に食べましょう



どのような症状ですか？

HEVに感染した場合、不顕性感染が多いとされています（特に若年者）。肝炎を発症した場合の臨床症状はA型肝炎に類似し、高率に黄疸を伴います。

平均6週間の潜伏期の後に、発熱、悪心・腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化が現れ、大半の症例では、ベッドの上で動かずに安静を保つことにより治癒しますが、まれに劇症化するケースもあります。

豚レバーを始めとする豚由来の食品は安全ですか？

豚レバーをはじめとする豚肉については、生で食べないようにしましょう。加熱調理の際には中心部まで火が通るよう十分に加熱してください。

豚レバーなどに万一ウイルスが残っていたとしても、十分に加熱調理を行えばHEVは感染性を失うため、感染の危険性はありません。

ハム・ソーセージ等の加熱済み食品についても、HEVは、当該食品の加工時に行われる63℃で30分間と同等以上の熱処理で感染性を失うため、心配はありません。