

家畜伝染病予防法施行規則第43条の表の見直しに伴う 家きん肉等の加熱処理基準の設定について

1 背景

- (1) 現行の家畜伝染病予防法施行規則（昭和26年農林省令第35号）第43条においては、牛疫、口蹄疫及びアフリカ豚コレラの発生地域からの偶蹄類の動物の肉等については、農林水産大臣の定めた基準（昭和47年農林省告示第1439号）に従い一定の加熱処理がなされたものに限って輸入を認めている。
- (2) 一方、高病原性鳥インフルエンザの発生地域からの家きん肉等については、現在、個々の国との間で締結されている家畜衛生条件において加熱処理の基準を定めているが、今般、規則第43条の対象となることを受け、偶蹄類の動物の肉等の基準と同様に告示で定めることとする。この際、現行の家きん肉等の加熱基準を以下のとおり見直すこととしたい。

2 見直しの方針（案）

家きん肉等の加熱基準を以下のとおり改正する。

現行(家畜衛生条件)	改正案(告示)	OIEコード(2011年)
1. 家きん肉等の加熱基準 (1) 煮沸し、飽和水蒸気に触れさせ、又は食用油で揚げることにより、当該家きん肉等の中心温度を1分間以上摂氏70度以上に保つこと (2) (1)に規定する方法以外の方法により、当該家きん肉等の中心温度を30分間以上摂氏70度以上に保つこと	1. 家きん肉等の加熱基準 当該家きん肉等の中心温度を1分間以上摂氏70度以上に保つこと	AIウイルスの家きん肉中の不活化基準 中心温度70.0℃3.5秒
2. 液卵製品に関する加熱基準 60℃以上3.5分間以上の条件で加熱する方法による殺菌処理	2. 液卵製品に関する加熱基準 同左	AIウイルスの卵製品中の不活化基準 中心温度60℃188秒