

農林水産省が行う食品安全に関する有害微生物のリスク管理における 農畜水産物の生食（非加熱摂取）に対する考え方（案）

1. 背景

- 農畜水産物の生食は、細菌、ウイルス、寄生虫、原虫などを原因とする食中毒のリスクを伴う。そのため、特に子供や高齢者、免疫力の低下している方は、基本的には生食を避け、加熱して食べることを望ましいが、我が国では生産、流通、加工等の関係者の衛生管理の努力もあり、一部の農畜水産物については安全に生食できるものも存在する。
- 食品を生で食べる、食べないについては、消費者の選択の自由が認められるべきであるが、公衆衛生上の見地から食品安全上のリスクが無視できない場合は、厚生労働省において、食品の製造、加工、販売における必要な規制（規格基準の設定）が実施されている。また、そうした規制が行われている食品については、食品表示においても「生食用」または「加熱用」等の表示が義務付けられている。

2. 基本的な対応方針

- 全国的に生食が行われている食品や、生食用の規格基準が設定されている食品については、生食用の規格基準や生食に必要な目標となる衛生水準を達成できるよう、農畜水産物の生産、飼養等における衛生管理（食品衛生法において営業の許可又は届出が必要な業種に関するものを除く。以下同じ。）を必要に応じて指導・助言する。
- 生食が一般的ではなく、生食用の規格基準も未設定の食品については、加熱して食べることを前提としつつ、農畜水産物の生産段階で微生物の保菌・汚染率やその菌量を減らすことで、交差汚染・二次汚染による食中毒リスクが減るとの考えの下、農畜水産物の生産、飼養等における衛生管理が可能なものは、必要な取組を推奨する。
- 食品を安全に生食するためには、生産段階の取組に加えて食品供給行程を通じた安全確保が必要であるため、厚生労働省、自治体の衛生部局が行う対策等について、当省としても必要な支援、協力を行う。
- 農畜水産物の生食での食中毒や調理者、調理器具を通じた交差汚染・二次汚染による食中毒の発生を防ぐため、関係府省とも連携し、消費者や食品事業者向けの情報発信や啓蒙を行う。

	品目	食品安全確保のための基本的な考え方	備考
農産物	野菜、果実	消費段階において適切に水洗いし、必要な下処理（皮むきなど）をした上で、生食が行われることがあることを前提とした栽培・衛生管理を実施。	いも類、もやし、きのこ類、山菜類及び穀果類並びに一般的に生食の行われることのない農産物を除く。やまのいも、マッシュルーム、うるい、くるみ等一部生食が行われる例外あり。
	米穀、麦類、雑穀、豆類、その他の農産食品等	必要な下処理（とう精、あく抜き等）をした上で、加熱して食べることを前提とした栽培・衛生管理を実施。	野菜、果実の項目で除外された農産物を含む。

	品目	食品安全確保のための基本的な考え方	備考
畜産物	肉類（牛、豚、羊、家きん（鶏を除く。）等）	加熱して食べることを前提とした飼養衛生管理を実施。 （生食用食肉の規格基準に適合しているものを除く。）	内臓を含む。豚の食肉（内臓を含む）、牛肝臓は、生食としての販売・提供が禁止されている。
	肉類（鶏）	加熱して食べることを前提とした飼養衛生管理を実施。 （一部の自治体が独自に生食用食鳥肉の衛生基準や成分規格目標、加工基準目標を定めているが、農水省としては生食を前提したリスク管理は行わない。）	食鳥処理業者、卸売業者等は、飲食店営業者が鶏肉を客に提供する際には加熱が必要である旨を、「加熱用」の表示等を行うことにより、確実に情報伝達するよう指導されている。
	肉類（馬）	生食用食肉の衛生基準（厚生省生活衛生局長通知）を満たし、寄生虫対策の観点から冷凍処理された食肉、肝臓であれば、生食も可能との前提で飼養衛生管理を実施。肝臓以外の内臓は加熱して食べることを前提とした飼養衛生管理を実施。	
	肉類（鹿、猪などの野生鳥獣）	加熱して食べることを前提とした狩猟、衛生管理を実施。	内臓を含む。
	乳	加熱殺菌されることを前提とした飼養衛生管理を実施。 （特別牛乳さく取処理業の許可を受けた施設で製造されたものを除く。）	
	食用家きん卵	生食が行われることがあることを前提とした飼養衛生管理を実施。 （生食ができるのは殻付きで、賞味期限内に限る。）	
	はちみつ	生食が行われることがあることを前提とした飼養衛生管理を実施。 （1歳児未満は加熱したものも含めて摂取しないこと。）	

	品目	食品安全確保のための基本的な考え方	備考
水産物	鮮魚介類（かきを除く。）	<p>天然魚介類の場合、生食が可能かどうかは、鮮魚店等の販売店において、個別に判断されるとの前提で漁獲、衛生管理を実施。</p> <p>養殖魚介類の場合、生食されることがある魚介類の場合は生食を前提とした、生食されることがない魚介類の場合は加熱して食べることを前提とした養殖衛生管理を実施。</p> <p>なお、生食用の切り身、むき身にあつては、生食用鮮魚介類の規格基準に適合する必要がある、「生食用」、「刺身用」、「そのまま お召し上がりになれます」等、生食用である旨の表示が行われる。生食用である旨の表示がない切り身、むき身にあつては、加熱して食べる必要がある。</p>	貝類、甲殻類、頭足類（たこ、いか等）、棘皮動物類（うに、なまこ等）、海産哺乳動物類（鯨、いるか等）を含む。
	かき	<p>生食用かきの原料かきの生産においては、生食されることを前提とした清浄な海域での採取、養殖栽培管理を実施。（生食用かきの規格基準に適合するものは、「生食用」の表示が行われる。）</p> <p>生食用かきの原料かき以外のかきの生産においては、加熱して食べることを前提とした採取、養殖衛生管理を実施。（生食用かきの規格基準に適合しないものは、「加熱用」の表示が行われる。）</p>	
	かめ類、かえるなど上記以外のもの	加熱して食べることを前提とした飼養衛生管理を実施。	
	海藻類	加熱又は加工して食べることを前提とした採取、衛生管理を実施。（清浄化、殺菌などの生食に必要な措置がとられているものを除く※。）	※海ブドウなど