（資料１―１）

イタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入に係るリスク評価報告書概要
（案）

２０２６ 年 １０ 月 ２９ 日
消費・安全局　動物衛生課

Ⅰ．評価事項

イタリア（サルジニア島を除く）は、豚及びいのししに係る指定検疫物の輸入に関し、家畜伝染病予防法第 36 条第１項第１号に指定する地域（輸入禁止地域）から除外されており、日伊動物衛生当局間で「イタリア（サルジニア島を除く。）から日本向けに輸出される偶蹄類の動物の肉及び臓器並びにそれらを原料とするソーセージ、ハム及びベーコンの家畜衛生条件」（1999 年７月 21 日付）に合意している。

しかし、2022 年１月にイタリア本土においてアフリカ豚熱（African Swine Fever、以下「ASF」という。）が発生し、上記条件を満たすことができなくなったことから、2026 年８月現在、イタリアから乾燥熟成豚肉を含む豚肉及び豚肉製品の輸入を停止している。

今般、イタリア当局より、イタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入再開を希望する旨公式に要請があった。

イタリア当局からの要請は、ASF に加え、豚熱（Classical Swine Fever、以下「CSF」という。）及び口蹄疫（Foot and Mouth Disease、以下「FMD」という。）の発生の有無にかかわらず、乾燥熟成豚肉の輸入再開を求める内容であり、乾燥熟成豚肉に係る家畜衛生条件の作成を求めるものであった。また、「病原体が不活化されていることが明らかな場合その他の当該要請に係るリスク評価を行う必要がないと認めた場合」には該当しない。よって、本件は「我が国への指定検疫物の輸入に関する要請についての検討に係る標準的手続」（平成 20 年３月 31 日付農林水産省大臣訓令。以下「標準的手続」という。）第３条及び第５条に該当する。

このため、リスク評価チームは、標準的手続に従い、イタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入再開により ASF、CSF 及び FMD それぞれのウイルスが乾燥熟成豚肉を介して我が国に侵入するリスクについて、農林水産省の送付した質問票に対するイタリア当局の回答及び現地調査等の際に入手した情報などに基づいて評価を行った。

Ⅱ．対象品目

リスク評価の対象品目は、平成 29 年農林水産省告示第 306 号（家畜伝染病予防法第 36 条第１項第１号の農林水産大臣の指定するもの）に規定する「豚肉を原料とするハムのうち農林水産大臣が指定する施設において農林水産大臣の定める基準に従って処理及び保管がされたもの」とする。

豚肉を原料とするハムの処理及び保管の基準（昭和 47 年農林水産省告示第 1439 号）

第４条　豚肉を原料とするハムの処理及び保管の基準

豚肉を原料とするハムの処理及び保管の基準は、牛疫の発生がない地域のみにおいて出生し、飼養する豚の肉を用い、次の方法により処理及び保管されたものであつて、日本の農林水産大臣により指定された施設のみにおいて処理及び保管が行われたものであることとする。

（１）　と殺前及びと殺後の検査の結果、監視伝染病にかかり、またはかかつている疑いがあると認められない豚の肉を、と殺後少なくとも七十二時間、摂氏零度から三度に保存し、この間に血抜きを行う。

（２）　原料肉の重量の四パーセントから六パーセントの食塩及び適量の水を用いて塩づけする。

（３）　当該肉を摂氏零度から四度、湿度七十パーセントから八十五パーセントの環境下に五日間から七日間保存する。

（４）　当該肉の重量の四パーセントから六パーセントの食塩及び適量の水を用いて塩づけする。

（５）　当該肉を摂氏零度から四度、湿度七十パーセントから八十五パーセントの環境下に二十一日間保存した後、塩を除去する。

（６）　当該肉を摂氏一度から六度、湿度六十五パーセントから八十パーセントの環境下に五十二日間から七十二日間保存した後、水洗する。

（７）　当該肉を摂氏十五度から二十三度、湿度五十五パーセントから八十五パーセントの環境下に五日間から七日間保存する。

（８）　当該肉を摂氏十五度から二十度で少なくとも三百十四日キユアリングする。この間、湿度は当初、六十五パーセントから八十パーセントとし、二カ月半ごとに五パーセント上昇させ、最終的に八十五パーセントになるように調整する。

（９）　脱骨する。

（参考）

日伊動物衛生当局は、1992 年、「イタリアから日本向けに輸出される非加熱ハムの家畜衛生条件」（平成４年３月 10 日付け畜産局長通知４畜 A 第 497 号）について合意した。なお、当該家畜衛生条件の下では、ASF、CSF 及び FMD に係る疾病ステータスにかかわらず、イタリア全土から乾燥熟成豚肉（当時の呼称は「非加熱ハム」）を輸入することが可能であった。

その後、当該家畜衛生条件は、1999 年に「イタリア（サルジニア島を除く。）から日本向けに輸出される偶蹄類の動物の肉及び臓器並びにそれらを原料とするソーセージ、ハム及びベーコンの家畜衛生条件」についての合意に併せて廃止された。

廃止された 1992 年の家畜衛生条件は、標準的手続が制定された 2008 年より前に合意されたものであり、イタリア本土で新たに ASF が発生（2022 年 1 月）した後、同手続きに基づくリスク評価を経ていない。このため、今般要請のあった乾燥熟成豚肉の輸入再開については、改めて当該標準的手続に従ったリスク評価を実施することが望ましい。

Ⅲ．リスク評価（案）の概要

１．イタリアの概要

イタリアは、面積約 30 万 1,340 km²、人口約 5,870 万人のヨーロッパ大陸に位置する国であり、フランス、スイス、オーストリア及びスロベニアと国境を接している。また、イタリア国内にある二つの小国、サンマリノ共和国とバチカン市国とも接している。南北に長い国土のうち、約７割が山岳・丘陵地であり、国土に占める平地の割合は小さい。

また、イタリアは、欧州連合（European Union、以下「EU」という。）加盟国であり、EU 各国と経済圏を共有するほか、国境検査なしで国境を越えることを許可するシェンゲン協定の署名国でもある。

２．乾燥熟成豚肉の概要

豚の後肢を原料とし、整形、塩漬けおよび熟成の工程を経て得られるハム製品であり、イタリアにおける「Prosciutto crudo」に該当する製品。イタリアの品質基準では、海塩以外の保存料や添加物を使用せず、伝統的な食肉加工の手法に従って製造される。

その代表的な製品の多くは、EU による原産地名称保護（Protected Designation of Origin、以下「PDO」という。）の認証を受けており、主な PDO 認証製品は、プロシュット・ディ・パルマ、プロシュット・ディ・サン・ダニエーレ、プロシュット・トスカーノである。PDO 認証を取得した製品については、定められた製造方法や品質基準に適合していることを、認証機関が確認している。なお、プロシュット・ディ・パルマおよびプロシュット・トスカーノは、日本の農林水産省から地理的表示（GI）としても登録・認定されている。

３．豚熱、口蹄疫及びアフリカ豚熱の清浄性に関する情報

イタリアは、2015 年に国際獣疫事務局（World Organisation for Animal Health、以下「WOAH」という。）から CSF 清浄国として認定されて以降、2026 年８月に至るまでその清浄性を維持している。CSF の最終発生は 1997 年である。

また、FMD についても、1996 年に WOAH から口蹄疫ワクチン非接種清浄国として認定され、以降 2026 年８月に至るまで清浄性を維持している。FMD の最終発生は 1993 年である。

ASF については、1978 年以降サルジニア島に限局して存在していたが、2024 年にイタリア当局が WOAH に対し、ASF 清浄地域となった旨を自己宣言した。

一方、イタリア本土では、2022 年 1 月に北西部の野生イノシシにおいて初めて ASF の発生が確認された。その後、3 つの異なる地域において ASF が確認され、合計 4 つの制限区域が設定された。しかし、封じ込め戦略により３地域における感染は終息し、2026 年８月３日時点では、北西部のみ制限区域が残っていた。その後、ローマ近郊の野生イノシシにおいて１件 ASF の発生が報告された。このため、2026 年９月時点では、北西部及びローマ近郊に制限区域が設定されている。

発生の大半は野生イノシシにおけるものであり、2025 年には野生イノシシで 690 件の発生が報告された一方、家畜豚での発生は１件のみであった。なお、2026 年９月 16 日時点で、2026 年には野生イノシシで 1079 件、家畜豚では３件の発生が報告されている。

2024 年時点と 2026 年時点の ASF 発生に伴い設置された制限区域の比較を図 1 に示した。

以上のことから、ASF の発生は主として北西部に限定されており、家畜豚での発生も少ないため、イタリア当局により感染は一定程度管理されていると考えた。ただし、2021 年以降、乾燥熟成豚肉の主要産地において継続して ASF が発生していることに加え、北西部以外でも飛び地的な発生が複数回確認されていることには留意が必要と考えた。

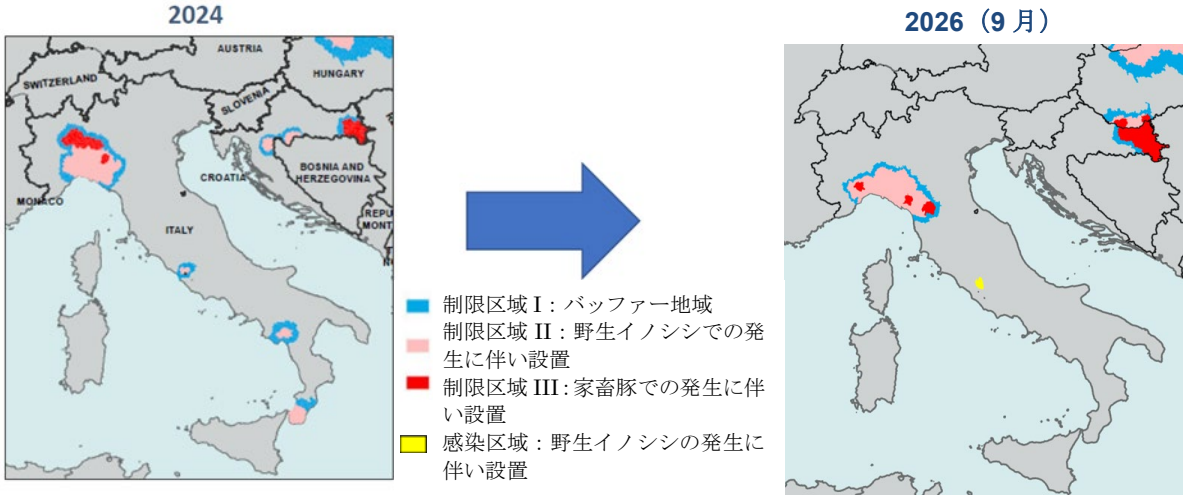


図 1　イタリアにおける ASF 発生に伴い EU 当局が設置した制限区域

4．獣医体制及び法制度

イタリアの中央獣医当局は、同国保健省（以下「保健省」という。）であり、地方獣医当局は 21 の州及び地域よりなる州保健機関（Regional Health Service、以下「RHS」という。）及びその下部組織である地域保健機関（Local Health Units、以下「LHU」という。）である。中央及び地方獣医当局は、動物衛生、食品衛生及び畜産物の衛生管理を担当する。

イタリアでは、EU 規則である動物衛生法及び関連するイタリア国内法により家畜の防疫について規定し、より具体的な防疫措置の内容を国家計画及び実施指針にて規定している。

以上のことから、イタリアにおいては、ASF、CSF 及び FMD を適切に管理し、乾燥熟成豚肉の品質や安全性を担保するために必要な規制が文書化され、整理されていると考えた。

5．豚の飼養状況及び衛生管理

イタリアでは、豚を飼育する全ての農場は国家家畜登録簿（Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica、以下「BDN」という。）への登録ならびに、それに付随する農家コードの取得が義務付けられている。イタリア全土で、豚は約 26,000 戸の農家において約 800 万頭飼育されており、その多くが北部地域にて飼育されている。

豚農場は、衛生区域の設定、柵の設置、車両消毒、新規導入動物の検疫、害虫や野生動物管理、施設及び機器の定期的な清掃及び消毒などを含むバイオセキュリテ

ィ措置を講じることが求められている。また、施設間における豚の運搬車両は洗浄及び消毒の実施が義務づけられている。LHU は、ASF 清浄地域において、毎年少なくとも小規模農場の 10%及び大規模農場の 30%を対象として、立入検査を行い、バイオセキュリティ措置の遵守状況を確認している。ASF 発生に伴い制限区域が設置されている場合、制限区域 II（Restricted Zone II、以下「RZII」という。）及び制限区域 III（Restricted Zone III、以下「RZIII」という。）内に位置する全ての農場は 3 ヶ月ごとに、また、制限区域 I（Restricted Zone I、以下「RZI」という。）内に位置する全ての農場は 6 か月ごとに、公的獣医師による立入検査を受け、これに合格しなければいけない。遵守状況は ClassyFarm.it と呼ばれる情報システムを用いて一元管理されており、当該システムにアクセス可能な当局関係者及び民間関係者は、遵守状況や是正状況をモニターできるようになっている。適切に措置を講じなかった農場は、行政罰金の対象となる。

以上のことから、イタリアの農場は保健省の監督の下適切に管理されていると考えた。

６．食肉関連施設

イタリアにおいて、と畜場、食肉処理場及び乾燥熟成豚肉製造施設は、LHU の承認を受けなければならない。さらに、輸出を希望する施設は、仕向国が定める輸入条件への適合について保健省の確認を受けた上で、輸出施設として承認される必要がある。承認を受けた輸出施設は、保健省のウェブサイトに掲載される。

承認を希望する事業者は、EU 要件及び HACCP への適合を証明する検査報告書等を提出し、3 か月以上の準備操業を実施する必要がある。その後、保健省が指名した検査官による現地調査が実施され、その結果に基づき承認の可否が判断される。

日本向けに乾燥熟成豚肉の輸出を希望する施設についても、同様の手続きを経て承認が行われるため、今後、日伊両当局間で合意される条件への適合について、保健省による確認が行われる。さらに、RHS により毎年施設の再認証手続きが実施されると共に、LHU による輸入条件への適合状況の公的検査がより高い頻度（少なくとも月 1 回）で実施される。不適合が確認された場合には、施設リストからの削除を含む是正措置が講じられる。

イタリア国内には、豚のみをと畜する専用と畜場が 153 施設存在し、年間約 1,000 万頭の豚がと畜されている。また、乾燥熟成豚肉製造施設は 3,260 施設存在し、そのうち 459 施設が海外向け輸出に対応可能である。乾燥熟成豚肉の年間生産量は 26～27 万トンである。

EU 規則に基づき、全ての豚は、と畜場到着時に公的獣医師による生体検査を受けなければならない。また、と畜後には、全ての枝肉及び臓器について、公的獣医師又はその監督下で業務を行う検査官による検査が実施される。

と畜前後検査は、RHS に直接雇用された公的獣医師のみが実施可能であり、事業者は、ASF、CSF 及び FMD の臨床症状並びに病理解剖学的所見を識別するための訓練を受けている。これら疾病への感染が疑われ、その可能性を否定できない場合には、公的獣医師が施設内の対象動物に対する臨床検査を実施するとともに、強く感染が疑われる場合はサンプルを採取して検査を行う。また、当該豚又は豚肉は食品供給ラインから除外され、公的機関の監督下で廃棄される。

以上のことから、イタリアのと畜場、食肉処理施設及び乾燥熟成豚肉製造施設においては、保健省の監督の下、適切なと畜及び製造管理が実施されていると考えら

れた。また、と畜対象動物に ASF、CSF 又は FMD への感染を疑う所見が認められた場合には、十分な摘発が可能な体制が整備されていると考えられた。さらに、輸出される乾燥熟成豚肉についても、合意された条件に適合した製品となるよう、保健省による管理体制が適切に整備・運用されていると考えた。

7．トレーサビリティ及び移動管理

家畜豚は、原則的に耳標又はチップが埋め込まれた電子耳標を用いて群単位で識別される。

施設間を豚が移動する場合、移動先申告書（Declaration of Destination for Animals、以下「DDA」という。）が必要である。DDA には、出発地及び到着地が記載されている他、出発地の農場の衛生状況も記載されている。疾病の疑い事例または発生が確認された場合、イタリア当局は DDA の発行を停止することで移動を防止することができる。DDA は BDN 上で一元管理されている。

EU 域内では、食品事業者が食品の生産、加工及び流通のすべての段階においてトレーサビリティを確保することが求められている。食品事業者は、供給元及び供給先の事業者を特定するための体制及び手続きを整備する義務がある。

以上のことから、豚の移動は獣医当局が適切に管理・監督しており、最終製品から出荷元農場に遡る体制が整備されていると考えた。また、家畜の移動には、DDA が必要であることから、必要に応じて獣医当局が移動制限を課すこともできると考えた。

8．診断機能

イタリアにおいて ASF、CSF 及び FMD の診断を担うナショナルリファレンスラボラトリーは、保健省に所属する獣医研究施設群（Istituti Zooprofilattici Sperimentali、以下「IZS」という。）である。このうち ASF 及び CSF はペルージャに位置する IZS である国家豚病リファランスラボラトリー（Centro di referenza nazionale per le pesti suine、以下「CEREP」という。）、FMD は、プレッシャに位置する IZS である国家水疱性疾病リファレンスセンター（Centro di Referenza Nazionale per le Malattie Vescicolari、以下「CERVES」という。）が診断を行う。ただし、ASF に関しては、制限区域内で疑い事例が報告された場合、バイオセキュリティ及び診断時間の短縮の観点から、IZS の支所での確定診断も可能である。

全ての IZS は、ISO/IEC 17025 の認定を受けている。また、CEREP 及び CERVES は、他の IZS や IZS 支所を対象としたラボ間比較試験を毎年実施すると共に、EU リファランスセンター等の実施するラボ間比較試験に参加している。

ASF 及び CSF は、脾臓、腎臓、リンパ節、扁桃、血液（及び腐敗した死体の場合には長骨の骨髄）を用いて quantitative / real time Polymerase Chain Reaction（以下「qPCR」という。）検査を行う。検体を接受してから 24 時間以内に検査を開始する。FMD に対しては、水疱上皮や咽頭拭い液等を用いてウイルス学的検査（reverse transcription PCR 検査及びウイルス分離）が行われる。

以上のことから、イタリアでは ASF、CSF 及び FMD の診断及びサーベイランスを適切に実施できる体制が整っていると考えた。

9．野生動物の管理

イタリアには、2021 年時点で最低でも 150 万頭の野生イノシシが生息していた

と推測されている。2022 年にイタリア本土で ASF が発生したことを受け、野生イノシシにおける ASF の管理、防除及び根絶を目的とする国家計画が策定された。当該計画には、野生イノシシの生息状況の把握に必要な機材及び野生イノシシを捕獲するために必要な機材の確保、封じ込め用のフェンスの設置、野生イノシシの死体を回収する体制の整備等が盛り込まれている。

制限区域外では、野生イノシシの個体数削減を目的として、各州が、野生イノシシの捕獲、駆除及び死体処理に関する特別計画を実施している。同計画における捕獲・駆除の目標頭数は、過去数年間の実績データの分析結果に基づき、毎年見直される。また、北部の制限区域においては、RZI に隣接する幅 20 km の清浄地域で、より高い強度で野生イノシシの捕獲が実施される。例えば、前年の捕獲頭数の 150%に相当する頭数を目標としている。

現在、イタリアには北西部の制限区域の北側に沿ってフェンス等を用いた防衛線が設置されている。また、今後同区域の南東側にも防衛線を設置する予定である。個体数削減は、重点的に削減を行う地域を指定し、毎年当該地域に生息する個体群の約 35～45%を狩猟や罠により削減している。野生イノシシの死体探索には主に探知犬を用いており、2025 年以降は制限区域外でも野生イノシシの探索を開始した。また、探知犬を増頭している。

なお、イタリアに ASF を媒介する軟ダニが生息しているとする報告はない。

以上のことから、イタリアでは、野生イノシシの個体数削減を積極的に続けていること、探知犬を活用し野生イノシシの死体を効率的に特定し早期に環境から取り除いていることなどから、保健省による野生イノシシの管理体制が適切に整備・運用されていると考えた。

１０．サーベイランス

商用・非商用を問わず、家畜の飼養者には、ASF、CSF 又は FMD が疑われる場合、直ちに獣医師へ通報する義務が課されている。さらに、診察を行った獣医師は、これらの疾病を疑った場合には、速やかに当該地域を管轄する LHU へ通報しなければならない。また、死亡又は瀕死状態の野生イノシシを発見した者についても、直ちに LHU へ通報することが義務付けられている。

イタリアでは、2025 年に ASF 及び CSF を疑う事例に関して 9,217 件の通報があり、このうち 544 件が ASF 陽性であることが確認されている（543 件が野生イノシシ、家畜豚は 1 件）一方、CSF の陽性例はない。FMD については 2 件の通報があったものの、いずれも陰性であった。さらに、ASF については、制限区域内に位置する肥育農場において、毎週、60 日齢を超える死亡豚のうち最初の 2 頭を対象に検体を採取する。該当する個体がいない場合は、各疫学単位ごとに体重 20 kg を超える死亡豚を検査対象とする。また、繁殖農場では、死亡した全ての種雄豚及び繁殖雌豚を対象に検体を採取する。2025 年には、16,637 頭が検査され全て結果は陰性であった。

野生イノシシについては、死亡又は負傷した全ての個体に加え、制限区域内及び一部の清浄地域において捕獲・狩猟された全ての個体を対象として、ASF 及び CSF の検査が実施されている。

2025 年には、合計 40,454 頭の野生イノシシが検査され、このうち 687 頭が ASF 陽性であった。これらの陽性個体はいずれも制限区域内で確認されたものである。なお、検査対象となる通報件数は毎年 8,000～9,000 件程度で推移する一方、積極

的な死体の探索により発見された死亡野生イノシシ数及び捕獲・狩猟された個体数はともに増加傾向にある。検査対象の捕獲・狩猟個体数は、2024 年には 19,964 頭であったが、2025 年には 31,286 頭に増加している。

以上のことから、イタリアでは ASF、CSF 及び FMD の発生状況を監視する体制が整備されており、特に ASF については、家畜豚及び野生イノシシの双方を対象として、制限区域内におけるサーベイランスが強化されており、発生状況を的確に把握する体制が構築されていると考えられた。

１１．防疫対応

イタリアにおいて ASF、CSF 及び FMD は、前述のとおり通報対象疾病とされている。家畜豚においてこれらの疾病の疑い事例について通報を受けた LHU は、直ちに農場へ立ち入り、同居動物の健康状態の確認等を実施するとともに、必要に応じて、農場への動物の移動制限や資材・車両の移動禁止措置を講じる。

家畜豚で ASF 陽性が確認された場合には、直ちに、疾病発生時における防疫措置の指導・管理等を担う中央危機対策本部（Central Crisis Unit）が設置される。また、これにあわせて野生イノシシ対策に関する助言を行う専門家グループも設置される。

疑い事例の報告及びそれに付随する全ての措置に関する情報は、「SIMAN」と呼ばれるシステム上で一元管理されている。

発生農場では、公的獣医師の監督の下、全ての家畜豚の殺処分を実施するとともに、死体、飼料、敷料、糞尿、スラリー及び汚染のおそれがある資材についても処分を行う。あわせて、施設や車両等の洗浄・消毒及び害虫駆除を実施し、清掃及び消毒が完了するまでの間、人及び車両の当該農場への出入りを禁止する。汚染物質については、可能な限りレンダリング又は焼却により処分する。これらの処理、洗浄及び消毒が適切に実施されたか否かについては、公的獣医師が確認・承認を行う。

家畜豚で ASF、CSF 及び FMD が発生した場合、イタリア当局は直ちに保護区域（Protection Zone。以下「PZ」という。）及び監視区域（Surveillance Zone。以下「SZ」という。）を設定する。また、野生イノシシで発生した場合には、感染区域（Infected Zone。以下「IZ」という。）を設定する。原則として、発生農場を中心に最低半径３ km 以上を PZ、最低半径 10 km 以上を SZ として設定する。一方、IZ の範囲については一律ではなく、リスク評価に基づき設定される。PZ 及び SZ 内では、生体豚、精液、豚肉等の移動が制限される。ASF の発生の場合、その後、イタリア当局は、地理的条件等を考慮した上で、欧州委員会に対し、制限区域の設定を提案する。具体的には、家畜豚での発生の場合には RZIII、野生イノシシでの発生の場合には RZII を設定し、さらに RZII 及び RZIII の周辺に緩衝区域として RZI を設定する。欧州委員会及び EU 加盟国の合意が得られた後、イタリア政府が設定していた PZ、SZ 及び IZ は解除され、RZI、RZII 又は RZIII へ移行する。

RZI、RZII 及び RZIII においては、引き続き、豚、精液、豚肉等の移動制限が課される。これら制限区域の緩和又は解除に当たっては、一定期間当該疾病の発生が認められていないこと等の要件（ASF の場合には、過去 12 か月間発生がないこと等）を満たした上で、欧州委員会の合意が得られた場合に解除される。

RHS 及び LHU は、ウイルスの拡散状況、その伝播経路並びに発生に関与した可能性のあるリスク要因を把握すること等を目的として、疫学調査を実施する。具体的には、発生農場における飼養衛生管理状況や人・車両等の出入記録を調査すると

ともに、疫学関連施設を特定する。また、飼養衛生管理等に不備が認められた場合には、事業者に対して是正措置を求める。さらに、再発リスクの低減を目的として、必要に応じて研修及び啓発活動を実施している。

RHS は、ASF 陽性の野生イノシシ死体が発見された地点から半径 1 km 以内に所在する農場や、飼養衛生管理が適切に実施されていない農場において飼養されている家畜豚について、予防的殺処分を命じることができる。

発生農場への豚の再導入については、LHU により清掃及び消毒の完了が承認された日から少なくとも 40 日が経過していることに加え、モニター豚を導入し、当該農場で 40 日以上飼養した後に抗体検査を実施することとされている。

CSF 及び FMD については、原則としてワクチン接種は認められていないが、疾病の急速な拡散リスクが示唆される場合には、家畜豚及び野生イノシシに対して緊急ワクチン接種を実施することが可能とされている。

以上のことから、イタリアでは、疾病発生時に適切な防疫措置を迅速に実施する体制が整備されており、発生を早期に把握するとともに、適切に封じ込める能力を有していると考えられた。

１２．乾燥熟成豚肉の製造に係る科学的知見

乾燥熟成豚肉は、豚のもも肉を塩漬し、スーニャ [1]を塗布して一定期間乾燥熟成することで製造される。

実験的に ASF、CSF 及び FMD を感染させた豚由来の原材料を用いてパルマハム を製造 [2]し、各ウイルスの不活化状況を確認した試験では、と畜後 72 時間を起算日（塩漬開始日に相当）として 399 日後には、ASF、CSF 及び FMD の全てのウイルスが不活化されたことが確認されている。

また、ASF 実験感染豚由来の原材料を用いて、イタリア伝統製法によりサラミ及び豚肉加工品を製造し、ASF ウイルスの不活化状況を確認した試験では、サラミについては乾燥熟成開始後 26 日で、バラ肉及びロイン肉を用いた豚肉加工品については 137 日後に、ASF ウイルスの不活化が確認されている。

さらに、実験的に ASF、CSF 及び FMD を感染させた豚由来の原材料を用いて、スペイン伝統製法による乾燥熟成豚肉製品を製造し、各ウイルスの不活化状況を確認した試験では、イベリコハムで 252 日後、イベリコ肩肉ハムで 140 日後、セラーノハムで 182 日後、イベリコロインハムで 140 日後に、ASF、CSF 及び FMD の全てのウイルスが不活化されたことを確認している。

以上のことから、ASF、CSF 及び FMD ウイルスは、「農林水産大臣の定める基準」（昭和 47 年農林水産省告示第 1439 号）第４条に規定する豚肉を原料とするハムの処理及び保管の基準に従って乾燥熟成豚肉を製造した場合には、塩漬日を起算日として 399 日後までに不活化されると考えた。

ただし、乾燥熟成豚肉の処理工程が複雑かつ長期間に及び、温度・湿度管理などの環境条件に大きく左右されることには留意が必要と考えた。

---

[1] 豚脂、塩、米粉及びコショウを練って作ったもので、もも肉の皮膚で覆われていない部分に塗布する。

[2] 農林水産大臣の定める基準（昭和 47 年農林水産省告示第 1439 号）第４条　豚肉を原料とするハムの処理及び保管の基準に規定されている製造方法と同一の方法で製造

１３．スーニャ[1]の管理

イタリアでは、スーニャは地方獣医当局によって認可された製造施設において公的獣医師監督の下製造される。スーニャ製造工場で原料として使用される豚脂は、本年８月現在 ASF 清浄地域で出生及び飼養された豚に由来するものに限られている。スーニャは皮で覆われていない部分にのみ製造の初期段階で塗布され、その後 300 日以上豚肉と一緒に乾燥熟成される。多くの場合乾燥熟成施設にてスーニャは洗浄される他、ブロックまたはスライスに加工される工程において取り除かれる。

WOAH コードでは家畜の可食部は 70℃、30 分で加熱を行うことにより ASF、CSF 及び FMD が不活化されると記載されている。なお、米国及び豪州は、スーニャを 76℃以上で加熱することを求めている。

以上を踏まえると、スーニャは地方獣医当局の適切な管理下で製造されていると考えた。また、乾燥熟成豚肉の輸入時には最終製品からその大部分が除去されていること、さらに原料肉とともに長期間の乾燥熟成に供されることで、ASF、CSF 及び FMD の各ウイルスが十分に不活化されると想定されることから、スーニャに起因する疾病の侵入リスクは限定的であると考えた。

ただし、リスクは限定的であるものの、スーニャの一部が最終製品に残存する可能性があること、また、製造工程の途中で塗布されるため、スーニャ自体の乾燥熟成期間が 400 日に満たないことには留意が必要と考えた。さらに、米国および豪州が 76℃以上での加熱処理を求めていることを踏まえ、同様の措置を講じることが望ましいと考えた。

１４．乾燥熟成豚肉の輸出

イタリアから第三国へ乾燥熟成豚肉を輸出する場合、LHU が発行する輸入検疫証明書を添付する必要がある。署名は、LHU が指名した認証獣医師が、仕向国の輸入条件を満たす製品であることを確認した上で、署名する。証明書の発行に際しては、と畜場や食肉処理施設等の食品関連事業者から当該製品のトレーサビリティに関する情報等の提供を受け、これを参照する。

2022 年にイタリア本土で ASF が発生して以降も、米国、カナダ、豪州及び EU 加盟国を含む多くの国々は、イタリア産乾燥熟成豚肉の輸入を継続しており、その輸出量は年間約 7 万トンを維持している。このうち、約 12,000 トンは米国向けである。

米国、カナダ及び豪州は、400 日以上の熟成を行うこと、原料豚が、と畜前 60 日又は 90 日以上、ASF、CSF 及び FMD の発生が確認されていない農場で飼養されていたこと、及びスーニャを 76℃以上で加熱処理していること等を条件として、輸入を継続している。また、2021 年から 2026 年の間に、これら輸入国における ASF、CSF 及び FMD の発生は報告されていない。

以上のことから、イタリアには仕向国の輸入条件を満たし乾燥熟成豚肉を輸出する制度が整備されていると考えた。イタリア産乾燥熟成豚肉を継続して輸入している国は多数存在するものの、当該製品を原因として ASF が拡散したとの報告は、把握できる限り確認されていない。したがって、適切な乾燥熟成期間を設定するとともに、原料となる豚肉の由来豚の飼養農場に対する規制及びスーニャの加熱処理等の条件を適切に定めることで、イタリア産乾燥熟成豚肉を介した ASF 侵入リスクは低減可能であると考えられた。

Ⅳ．結果

これらの点を考慮すると、本評価書の第 12 章にて得られたウイルスの不活化に関する知見に基づき ASF ウイルス、CSF ウイルス及び FMD ウイルスを不活化する方法で製造された乾燥熟成豚肉であれば、輸入を介したこれらのウイルスの侵入リスクは相当程度低くなると考えた。

ただし、以下の点に留意が必要と考えた。

- イタリアでは 2022 年以降、乾燥熟成豚肉の主要産地において継続して ASF の発生報告があることに加え、北西部以外でも飛び地的な発生が複数回確認されていること。
- 乾燥熟成豚肉の処理工程が複雑かつ長期間に及び、温度・湿度管理などの環境条件に大きく左右されること。
- 豚脂を成分に含むスーニャが最終製品に残存する可能性があること、また、製造工程の途中で塗布されるため、スーニャ自体の乾燥熟成期間が 400 日に満たないこと。さらに、米国および豪州が 76℃以上での加熱処理を求めていることを踏まえ、同様の措置を講じることが望ましいこと。

以上のことから、イタリアから乾燥熟成豚肉を輸入するに際して、以下の適切なリスク管理措置を課すことにより、我が国に ASF、CSF 及び FMD が侵入するリスクは極めて低くなると考えられる。

- 農林水産大臣の定める基準（昭和 47 年農林水産省告示第 1439 号）第４条豚肉を原料とするハムの処理及び保管の基準に規定されている方法で乾燥熟成豚肉を製造すること。
- 塩漬日を起算日として 400 日以上乾燥熟成を行うこと。
- 製造工程において、日本向け条件を満たしている豚、豚肉又は乾燥熟成豚肉とそれ以外を接触させず、分別管理を徹底すること。
- 原料となる豚肉の由来豚は、と畜場への出荷前 90 日以上、制限区域（PZ、SZ、IZ 及び RZ I～III）以外に所在する農場で飼養されること。
- スーニャについて、次のいずれかの条件を満たすこと。
  - 原料となる豚脂の由来豚が、と畜場への出荷前 90 日以上、制限区域（PZ、SZ、IZ 及び RZ I～III）外に所在する農場で飼養されており、かつ、スーニャに対して 76℃以上での加熱処理を行うこと。
  - スーニャに対して、70℃で 30 分間の加熱処理を行うこと。

なお、乾燥熟成豚肉におけるウイルスの不活化は、前述のとおり製造方法や製造環境の影響を大きく受ける。そのため、本評価結果は、イタリア産乾燥熟成豚肉の輸入再開に限って適用され、他国から同様の評価要請があった場合には、対象製品の標準的な製造方法が当該国で確立されていることを確認するとともに、日本当局がその詳細を精査した上で、個別に評価を行う必要がある。