

平成 27 年 6 月 10 日

食品関係団体各位

大阪府健康医療部長
大阪市健康局長
堺市保健所長
豊中市健康福祉部長
高槻市健康福祉部長
枚方市健康部長
東大阪市健康部長

豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての販売・提供の禁止について

日頃は、食品衛生行政の推進について格別の御理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

豚を含めた獣畜及び家きんの食肉や内臓については、食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため、中心部まで十分に加熱をして喫食するように、従来よりお願いしてきたところです。

しかしながら、平成 24 年 7 月 1 日より生食用としての牛肝臓の販売が禁止されて以降、一部の飲食店で豚レバーを生食用として提供している事案が判明したことから、薬事・食品衛生審議会において食肉の生食に関する検討がなされ、豚の血液やレバー等から E 型肝炎ウイルス、食中毒菌及び寄生虫が検出されていること、加えて E 型肝炎ウイルスや寄生虫は内部汚染であるため内部までの加熱以外のリスク低減策が考えられないこと等から、豚の食肉（内臓を含む）の生食用としての提供やレアやたたきなど加熱不十分な状態での提供を禁止するよう結論付けられました。

これを受けて、別紙のとおり新たに豚の食肉（内臓を含む）の基準が追加され、平成 27 年 6 月 12 日から未加熱又は中心部まで十分に加熱していない豚の食肉（内臓を含む）は加熱用として販売しなければならないと定められました。

つきましては、貴団体会員の皆様に対して、豚の食肉の取扱いについて周知していただき、食中毒予防につとめていただきますようお願いいたします。

《参考》

厚生労働省ホームページ「豚レバーの生食は、やめましょう」

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syuuhisya/121004/

厚生労働省ホームページ「食品、添加物等の一部を改正する件について」

http://www.mhlw.go.jp/file/06-SeisakuJouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/150602hp_1.pdf

厚生労働省ホームページ「豚の食肉の基準に関する Q & A について」

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-SeisakuJouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/150602hp.pdf>