

豚食肉の生食用としての販売・提供禁止について（情報提供）

1 経緯

平成23年4月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件で5名の方が死亡し、重症者も多数出たことを受け、国は平成23年10月に、牛の生食用食肉に係る規格基準を制定し、さらに平成24年7月から、牛のレバーを生食として販売・提供することを禁止した。

その後、豚レバーが生食用として提供されている実態があることから、平成25年8月から薬事・食品衛生審議会において、食品衛生法に基づく規格基準やガイドラインの対象となっていない食肉について、科学的見地に加えて、消費者の認識や食肉等の関連事業者の取組等も踏まえつつ、公衆衛生上のリスクの大きさに応じた規制のあり方等について検討してきた。

その結果、豚については、E型肝炎ウイルス、食中毒菌及び寄生虫が豚の血液やレバー等から検出されていること及び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を踏まえ、生食による公衆衛生上のリスクが大きいと結論づけられたことから、平成27年6月12日から、法的に生食用としての提供を禁止することになった。

2 規格基準改正概要

- (1) 豚の食肉(内臓肉含む)は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。(生食用としての提供禁止)
- (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、その食品の製造、加工又は調理の工程中において、豚の食肉の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、又は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らない
- (3) 販売時における消費者への情報提供をしなければならない。
 - ・加熱用である旨
 - ・中心部まで十分な加熱を要する旨

3 区の対応について

(1) 周知

- ・食肉処理業・食肉販売業・飲食店営業施設あてチラシの郵送（6月中旬）
- ・事業者組合を通じた組合員への周知（6月中旬）
- ・区ホームページ、めぐろ区報（6／25号）、食品衛生実務講習会等（6月から10回程度実施予定）による周知

(2) 監視指導

過去に豚肉の生食提供のあった施設を中心に、新たな規格基準を遵守させるため監視指導を重点的に実施する。生食用として提供している施設に対しては、取扱いを中止するよう、注意指導票の交付や、改善勧告書による文書指導等も考慮しながら、必要な措置を行う。

豚の食肉（内臓肉を含む）は生食用として販売・提供できません！

平成27年6月12日から、豚の食肉（内臓肉を含む）を生食用として販売・提供することは禁止です。

豚の食肉（内臓肉を含む）を調理等する場合は、中心部まで十分に加熱すること！

- 豚の食肉（内臓肉を含む）を使用して、食品を製造、加工または調理する場合は、中心部を63℃で30分間以上加熱するか、これと同等以上の方法（75℃で1分間以上など）で加熱殺菌しなければいけません。
- 豚の食肉（内臓肉を含む）を利用客が自ら調理して食べる焼肉店などでは、コンロなどの加熱用設備を提供し、さらに、利用客が十分に加熱して食べるよう、中心部まで十分な加熱が必要である旨をメニューや店内掲示等により、情報提供してください。
- もし、利用客が生や不十分な加熱で食べている場合は、十分に加熱して食べるよう注意してください。



豚の食肉（内臓肉を含む）は、加熱用として販売すること！

- 消費者が豚の食肉（内臓肉を含む）を十分に加熱して食べるよう、中心部まで十分な加熱が必要である旨を掲示等により、情報提供してください。

加熱調理が必要なことの情報提供の例

「加熱調理用であること」、「調理の際に中心部まで加熱が必要であること」、「食中毒の危険性があるので、生で食べられないこと」など。

飲食店ではメニューや店内に掲示、販売店は店内の掲示や食品表示をすること！



Q. 豚の食肉（内臓肉を含む）を生食用として販売したらどうなるの？

- A. 豚の食肉（内臓肉を含む）を生食用として販売・提供すると、食品衛生法違反となり、営業停止等の処分を受けることがあります。さらに、店舗名等が公表される場合があります。

Q. その他の食肉を生食用として販売・提供してもいいの？

- A. 牛の食肉については、平成23年10月1日から生食用食肉の規格基準及び施設基準が設定されています。牛の肝臓についても平成24年7月1日から加熱することが義務付けられています。

都内では、鶏のレバ刺し、鶏わさ・たたきなどによるカンピロバクターによる食中毒が多発しています。鶏肉についても、生食用（半生料理を含む）として販売・提供しないでください！

野生鳥獣の肉は、食中毒をはじめE型肝炎や寄生虫の感染の可能性がありますので、必ず中心部まで加熱して提供してください。

【問合せ先】

目黒区保健所生活衛生課食品衛生指導係

電話：03-5722-9507 目黒地区

03-5722-9509 碑文谷地区

豚の食肉（内臓肉を含む）の規格基準（抜粋）

食品衛生法第11条第1項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（以下「規格基準」という。）
第1食品の部 B「食品一般の製造、加工及び調理基準」

牛の肝臓又は豚の食肉は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。牛の肝臓又は豚の食肉を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。ただし、第1食品の部D各条の項○食肉製品に規定する製品（以下「食肉製品」という。）を販売する場合については、この限りでない。

販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓又は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、その食品の製造、加工又は調理の工程中において、牛の肝臓又は豚の食肉の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、又は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らない。ただし、一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合（以下「加熱を前提として販売する場合」という。）又は食肉製品を販売する場合については、この限りでない。加熱を前提として販売する場合は、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

施行期日は、平成27年6月12日からの販売（提供）が対象です。

その他の注意事項

- (1) テンダライズ処理又はタンプリング処理した肉、結着・成形肉、挽肉調理品等の病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある肉については、中心部の色が変わるまで、十分な加熱が必要であること。
- (2) (1)のような加工を行っていない獣畜及び家きんの食肉についても、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、十分な加熱が必要であること。
- (3) 野生鳥獣であるイノシシやシカ等の食肉からHEV、食中毒菌及び寄生虫が検出されていることから、野生鳥獣を飲食に供する場合は、十分な加熱が必要であること等の衛生管理の徹底を図ること。
- (4) 加熱前の食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があるため、加熱前後で調理器具を使い分ける等の注意をすること。（トング等の活用）

厚生労働省のサイト「豚レバーの生食は、やめましょう」

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syohisya/121004/index.html