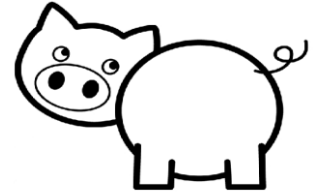


営業者の皆様へ



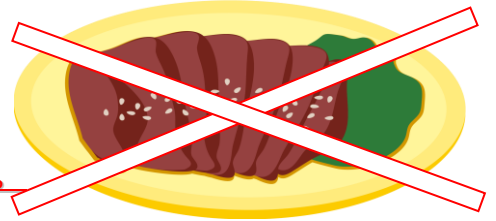
豚肉・豚レバー等の生食は禁止です

豚肉について基準が設けられ、平成 27 年 **6月 12日**から

生食は禁止になりました。

対象は**全ての豚の食肉(内臓を含む)**です。

飲食店では**豚肉を生食用として提供できません**。



豚の食肉(内臓を含む)は、カンピロバクターやサルモネラなどの食中毒菌や E 型肝炎ウイルスなどに汚染されている可能性があり、新鮮であっても生食すると感染する恐れがあります。このため、基準が設けられ、平成 27 年 6 月 12 日から、豚の食肉やレバーなどの内臓については生食用としての販売や提供が禁止されることが決まりました。

基準の主な内容

- 食用にする**全ての豚の食肉(内臓を含む)**が対象です。
- 中心部を **63℃で 30 分間以上加熱**するか、これと同等以上の加熱(例：75℃1 分間以上など)が必要です。
- 中心部まで十分に加熱していない豚肉は、加熱用として販売しなければなりません。



注意事項

- 焼肉店などでは、「食中毒の危険性があるため生では食べられません」、「中心部まで加熱してください」等の文言を掲示する必要があります。また、十分に加熱しないで豚肉を食べているお客には、中心部まで十分加熱して食べるように注意してください。
- 豚肉を生食できると思わせるような「生でも食べられるほど新鮮」等の表示はできません。
- トングなどの調理器具は加熱の前後で使い分けましょう。



調理用のトング



食べる用のお箸

違反した場合は、**2 年以下の懲役**または **200 万円以下の罰金**（法人にあっては **1 億円以下の罰金**）が科せられます。

問1 もし食中毒を起こしたら、どのようなペナルティがありますか？

答1 食品衛生法違反として営業停止の行政処分を受けると共に、都庁のホームページで営業者名などが一定期間公表されます。規模が大きな場合には、報道機関を通して新聞やテレビ等でも公表されます。
また、被害者への賠償責任も生じます。
なお、牛の生レバーを提供して逮捕された営業者に、食品衛生法違反として罰金が科せられた事例もあります。

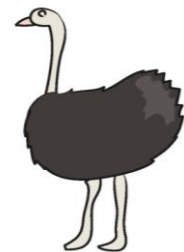


問2 SPF豚の肉なら生食できますか？


答2 SPF豚についても、この基準が適用されます。

問3 豚以外の鳥獣の肉や内臓も危険ですか？

答3 豚以外の鳥獣でも、肉や内臓には食中毒の原因となる菌やウイルス等が付着している可能性があります。感染する危険性が高いため、食中毒を防止するためには十分に加熱することが必要です。
※牛肉及び馬肉については、別途基準が定められています。



豚肉の生食を原因とする主な食中毒起因微生物

主な食中毒起因微生物	特徴	ヒトの主な症状
カンピロバクター 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏や牛など動物の腸管内に生息 ・熱や乾燥に弱い ・少量の菌で発症する ・発症までの潜伏期間が長い(2~7日) 	<ul style="list-style-type: none"> ・下痢や腹痛、発熱 ・食中毒の後に、ギランバレー症候群を発症し、手足のまひや呼吸障害を起こすことがある
サルモネラ属菌	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥に強い 	<ul style="list-style-type: none"> ・下痢や腹痛、発熱など ・重症の場合は粘血便や血中に菌が侵入し、死に至ることがある
E型肝炎ウイルス	<ul style="list-style-type: none"> ・宿主動物の肝臓で増殖し、糞便中に排泄される ・感染症法において四類感染症に分類 	<ul style="list-style-type: none"> ・急性肝炎を発症し、劇症化すると死に至ることがある ・死亡率1~3%(妊婦は15~25%) ・不顕性感染例も認められる

【問い合わせ先】

東京都多摩府中保健所 電話 042-362-2334 (代)
武蔵野三鷹地域センター 電話 0422-54-2209 (代)