

平成 27 年 6 月 12 日から

豚の肉やレバー等の

内臓を生食用として

提供・販売することが**禁止**されました

※違反した場合には罰則規定があります。(2年以下の懲役または200万円以下の罰金)

事業者の皆様へ

## 飲食店の皆様へ

- 店舗で調理して提供する場合、

中心部まで十分に加熱しなければなりません。

- 利用客が自分で調理する場合、

中心部まで十分な加熱が必要なことを

情報提供しなければなりません。

## 販売店の皆様へ

- 豚の肉や内臓(レバー等)は、加熱用としてのみ販売可能です。

- 中心部まで十分な加熱が必要なことを

情報提供しなければなりません。

### 加熱条件

中心部 63°C 30 分以上の加熱または

同等以上の加熱殺菌 (中心部 75°C 1 分以上)

生や加熱不十分な豚の肉や内臓を食べると、E型肝炎ウイルスに感染する危険性があり、重篤な肝障害を引き起こす可能性もあります。また、細菌（サルモネラ属菌、カンピロバクター等）による食中毒や、寄生虫の感染事例もあります。

- E型肝炎ウイルスは豚の肝臓内部や肉から検出されていること
- 寄生虫は肉及び内臓の内部に存在すること  
このことから

豚の肉やレバー等の内臓は表面だけの加熱では不十分です。

中心部まで十分に加熱しましょう。



### E型肝炎ウイルス

ウイルスに感染した後、2週間から9週間（平均6週間）経過後に、だるさ、食欲不振、吐き気・嘔吐等が、その数日後に黄疸が見られます。人によっては重症化することもあります。

生や加熱不十分な豚、いのしし及び鹿等の食肉（内臓を含む）を食べることで感染します。

- Q. 飲食店等で、利用客が生または加熱不十分な状態で豚の食肉（内臓を含む）を食べていた場合、事業者はどうすればよいですか？
- A. 飲食店等で利用客が十分に加熱することなく豚の食肉（内臓を含む）を食べている場合等には、事業者は利用客に対し、中心部まで十分に加熱して食べるように注意をしてください。



### 豚の肉や内臓による食中毒予防対策

- 豚の肉やレバー等の内臓は中心部まで十分に加熱しましょう
- 他の食材を汚染させないように、肉、魚、野菜等用の包丁・まな板などの調理器具を使い分けましょう
- 生肉・内臓を触った後は、石けんでしっかり手を洗いましょう
- 生肉・内臓に触れた包丁やまな板などはしっかり洗いましょう
- 客に、「調理の際に中心部まで加熱してください」など、適切に情報提供しましょう

豚に限らず、

食肉は中心部まで十分に加熱しましょう!!