

平成 24 年 10 月 5 日

会 員 各 位

全 国 焼 肉 協 会
会 長 新 井 泰 道

豚レバーの提供に関する注意喚起

9 月 29 日(土)「朝日新聞(夕刊)」は、「豚レバーや豚ユッケ」が一部の店舗で密かに人気を呼んでいる、と報じました。会員店では、「豚肉の生食提供(レバ刺し、ユッケ等)はされていない」と各地域の理事から報告を受けています。

厚生労働省は、朝日新聞の報道を受け、24.10.4 日付で監視安全課長から各県・保健所設置市・特別区の衛生主管部長宛、『豚レバーの提供に関する指導等について』注意喚起文書を発出しました。

会員各位には、別添の「新聞記事」及び「注意喚起」文書を参照の上、今まで以上に「豚肉等の提供に当たっては加熱」することを徹底して下さい。

豚レバー とんだ人気

牛レバ刺し禁止・広がる生食

「加熱は常識」国規制なし

牛レバ刺しの提供禁止からまもなく3カ月。規制対象外のレバ刺しやユッケが、一部の店でひそかに人気を呼んでいる。素材は豚。生で出す店は東京を中心に全国で100軒を超える。見られ、専門家からは病原性の細菌やウイルスへの感染を懸念する声が出ている。

東京都心の歓楽街にある大衆酒場。名物の豚レバ刺しを目当てに連日、大勢の客が訪れる。店主によると、7月1日に牛レバ刺しが禁止された前後から注文が増えたという。豚レバ刺しを出すのは「モツ焼き」「焼きとん」と呼ばれるホルモン焼きの店が多い。一部の店は、牛レバ刺し禁止を機に豚に切り替えた。東京や大阪には、豚肉の刺し身を食べられる店もあ

る。大阪市内の居酒屋は、豚ユッケが看板メニューだ。記者が店に足を運んだ

り、ホームページなどで調

専門家は細菌感染を懸念

だが豚の肉や内臓には、菌、寄生虫が一定の割合でいることが、研究者らの調

豚の生食による主な感染症	
E型肝炎	ウイルス
潜伏期は15～50日	
発熱、黄疸等。妊婦に劇症化傾向。イノシシや鹿の生食でも発症	
カンピロバクター症	細菌
潜伏期は1～7日	
発熱、腹痛、下痢等。まれに筋力低下等のギラン・バレー症候群に	
サルモネラ症	細菌
潜伏期は6～72時間	
激しい腹痛、下痢、発熱等。長期間、保菌者となることも	
トキソプラズマ症	寄生虫
多くの場合、無症状。妊娠中の初感染で、胎児に先天性障害の恐れ	



豚レバ刺し

べたところ、豚の生食料理を出す店は少なくとも都内で70軒、全国で計100軒を超える。見られる。「刺し身で食べられる豚肉」を長期に広まった」とい

通信販売する業者もある。焼き肉の歴史に詳しい、郷土大・滋賀県立大名誉教授によると、「日本での豚レバ刺しは戦後、在日朝鮮・韓国人の家庭で食べていたのを焼き肉店などで出したのが起源とみられ、高度成長期に広まった」とい

査でわかっている。北海道北見市では2004年、焼き肉店で豚レバーなどを食べた男性が劇症肝炎にかかり死亡した。十分に火が通らない状態で食べたため、E型肝炎ウイルス(HDV)に感染したとみられる。一般に「無菌豚」と誤解されがちな「SPF豚」も、生で食べるのは危険だ。東京農大の村上寛史教授(家畜衛生学)によると、肝臓の内部などから大腸菌やサルモネラ菌などがよく見つかるという。村上教授は「衛生的な環境で飼育しても、腸から菌が肝臓などに移行することがある」と話す。「豚の肉や内臓は、よく加熱しないと危険」というのが、専門家の共通した意見だ。これに対し、生で食べさせる複数の店は「厳選した素材を新鮮な状態で出せば問題ない。現に、多くの店で食中毒は起きていない」と話す。厚生労働省は、今年7月から牛レバーの店での提供を禁止した。一方、豚の生食は規制がない。厚生労働省が都道府県に注意を通知し、保健所がそれぞれの店に白書を指導するだけにとどまる。厚生労働省は「豚の生食は生食しないのが常識。現時点で規制は考えていない」とする。だが、食の現場では、豚の生食の危険性は常識でなくなりつつある。村上教授は「豚の生食は、時に命にかかわる危険な行為となることを知っている。国は規制などの対策を考えるべきだ」と話す。(本山秀樹)

朝日新聞 夕刊
平成24年9月29日(土)

24食産第3335号

平成24年10月4日

各 団 体 宛

農林水産省食料産業局食品小売サービス課長

豚レバーの提供に関する指導等について

このことについて、別紙のとおり厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長から各都道府県等の衛生主管部（局）長あてに通知されましたので、貴会において御了知いただくとともに、関係者への周知をお願いします。

食安監発1004第1号

平成24年10月4日

各
〔 都 道 府 県 〕
〔 保健所設置市 〕 衛生主管部（局）長 殿
〔 特 別 区 〕

厚生労働省医薬食品局

食品安全部監視安全課長

豚レバーの提供に関する指導等について

標記については、平成24年5月17日付け食安企発0517第1号及び食安監発0517第1号並びに平成24年6月25日付け食安発0625第1号により、牛を含めた獣畜及び家きんの内臓について、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、食中毒の発生防止の観点から、必要な加熱をして喫食するよう情報提供することをお願いしているところです。

今般、一部の報道等において、豚レバーを生食用として提供している飲食店があるとされていますが、豚レバーを加熱せず喫食すると、E型肝炎のほか、サルモネラ属菌及びカンピロバクター・ジェジュニ/コリ等の食中毒のリスクがあります。

このため、豚レバーを生食することの危険性について周知し、関係事業者に対して必要な加熱を行うよう指導するとともに、消費者に対しても加熱して喫食するよう注意喚起をお願いします。

(別添)

1. 豚の生食が原因と推定された食中毒事例 (過去10年間)

発生月日	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
平成15年 10月28日	宮城県	豚レバ刺	細菌 -サルモネラ属菌	飲食店	3	1	0
平成17年 4月21日	愛知県	豚肝臓刺し	細菌 -サルモネラ属菌	飲食店	13	9	0
平成19年 9月2日	群馬県	豚レバ刺し (推定)	細菌 -カンピロバクテ ー・ジエジュニ /コリ	飲食店	6	5	0
平成20年 5月25日	神奈川県	豚レバ刺し (推定)	その他	飲食店	30	15	0
平成22年 2月9日	岐阜県	豚生レバー (2月8日 に提供)	細菌 -カンピロバクテ ー・ジエジュニ /コリ	飲食店	2	2	0

2. 食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について

(E型肝炎Q & A)

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>