

豚レバーを生で食べる危険性の注意喚起について

平成24年10月5日
京都府健康福祉部
生活衛生課 TEL075-414-4759

豚レバーを生食用として提供することについては、牛や鶏などの生肉、生レバーの取扱いと併せて、関係事業者、府民に生食用として提供しないよう指導・啓発を実施してきたところです。このたび厚生労働省から指導依頼があり、重ねて注意喚起を徹底しておりますのでお知らせします。

記

1 国からの依頼事項（10月4日付け通知）

- ・豚レバーについては、生食することの危険性について周知し、必要な加熱を行うよう、関係事業者に指導徹底すること。
- ・消費者に対しては、豚レバーを加熱して喫食するよう注意喚起すること。

2 府の取組

- ・従来から営業者に対して、基準に適合した生食用食肉の提供、生食用牛レバー提供の禁止をはじめ、豚レバーを含む食肉等の取扱いについて指導を実施し、豚レバーを生食用として取扱いが無いことを確認。また、府民にも、生で喫食せずに、中心部まで十分加熱して喫食するよう啓発。
- ・食中毒予防推進強化期間（7～9月）において、生食用食肉取扱施設（10件）や、大量に調理する給食施設、弁当屋、仕出し屋等（約3,000件）に対して立入監視し、豚レバーを含む食肉等の取扱いについて指導。豚レバーを生食用として取扱いが無いことを確認。
- ・本日、府食品衛生協会等食品関係12団体に対して注意喚起と会員への周知を文書通知し、ホームページでも広報。
- ・今後もチラシ、食中毒予防講習会、巡回指導等により注意喚起を継続実施予定。

（裏面に続く）

★報道関係機関の皆様へ

・牛や豚、鶏などの生肉、生レバーには、食中毒を起こす色々な細菌が潜んでいる可能性がありますので、食肉等の生食による危険性について、下記のとおり、注意喚起願います。

(府民の皆様へ)

○肉類は、中までしっかり火を通し、おいしく安全に食べましょう。

- ・豚レバーや鶏刺しなど生の食肉は食べないようにしましょう。
- ・特に、子どもや抵抗力の弱っている方には生肉だけでなく、肉のタタキなどの半生食肉も食べさせないようにしてください。
- ・健康な人では何も症状が出なくても、子どもやお年寄りなどは命に関わってくる危険性もあります。

(食品関係事業者の方へ)

○肉類は、中まで十分火を通す(中心部を75℃、1分以上)よう加熱調理し、加熱用として提供する場合は、十分な加熱について消費者に注意喚起してください。



京都府広報監 まゆまる

～京都府報道発表資料～