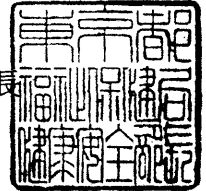




24 福保健食第 1333 号
平成 24 年 10 月 12 日

社団法人 東京都食品衛生協会 会長 殿

東京都福祉保健局健康安全部長



豚レバーの提供に関する指導等について

平素より、東京都の食品衛生行政に御理解と御協力をいただきお礼申し上げます。

平成 24 年 10 月 4 日付食安監発 1004 第 1 号により、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長から別紙のとおり、通知がありました。

つきましては、引き続き、豚レバーを生食用として提供しないよう貴協会会員に改めて周知いただきますようお願い申し上げます。

健康安全部食品監視課監視計画係
担当：福田・東海林
電話：03-5320-4404
FAX：03-5388-1431



食安監発1004第1号

平成24年10月4日

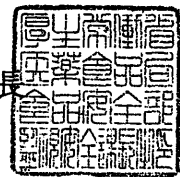
各

都道府県
保健所設置市
特別区

衛生主管部（局）長 殿

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)

発生日	発生場所	原因食品	病因物質	原因施設	摂食数	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・ジェジュニ /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・ジェジュニ /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>