



豚の生食

豚肉や豚レバーを生で食べると、E型肝炎ウイルスやサルモネラなどの食中毒菌、寄生虫に感染することがあります。

E型肝炎ウイルスや寄生虫は肉の内部まで汚染しており、中心部まで十分加熱するしか感染予防の対策がないため、平成27年6月12日から、豚の食肉（内臓を含む。）を生食用として提供・販売することが禁止されました。

今後、豚の食肉を提供・販売する際は、以下に示す基準を守ってください。



豚の食肉（内臓を含む。）の基準

- ☒ 豚の食肉は、「加熱用」として提供・販売しなければなりません。
- ☒ 豚の食肉を調理し提供する場合は、中心部まで十分加熱しなければなりません。
（中心部の温度が63℃で30分間以上、または75℃で1分間以上など）
- ☒ 食肉販売店で豚の食肉を客に販売する場合や、焼肉店等で豚の食肉を客が焼いて食べる場合は、中心部まで十分に加熱してから食べること等を客に伝えなければなりません。



焼肉店等で提供する際の注意点

メニュー・ポスターに掲示	加熱調理ができる設備の提供	来店客への説明
<p>お品書き</p> <p>焼き物 加熱用</p> <p>豚レバー 〇〇円 豚バラ 〇〇円 豚ロース 〇〇円</p> <p>飲み物</p> <p>ビール 〇〇円 酎ハイ 〇〇円 ジュース 〇〇円</p> <p>中心部までよく焼いてお召し上がりください</p> <p>● 「加熱用であること」「中心部まで加熱する必要があること」などをメニューやポスター掲示などで案内</p>	<p>● コンロや七輪などの加熱調理設備を提供</p>	<p>十分加熱してお召し上がりください。</p> <p>● 来店客が生や不十分な加熱のまま食べている場合には、十分加熱して食べるよう説明</p>

お問い合わせは各区保健福祉センター（保健所）衛生課食品係へ

東 区 TEL 645-1111 FAX 645-1114

城南区 TEL 831-4219 FAX 822-5844

博多区 TEL 419-1126 FAX 434-0007

早良区 TEL 851-6609 FAX 822-5733

中央区 TEL 761-7356 FAX 734-1690

西 区 TEL 895-7095 FAX 891-9894

南 区 TEL 559-5162 FAX 559-5149