

食肉の生食に対する係わる見解

全国食肉事業協同組合連合会

専務理事 小林喜一

- 食肉は焼いたり、煮たり、加熱して食べることが原則であり、食肉業界でもそのように情報提供してきた。(加熱調理が当たり前、蠣(かき)の用に加熱調理用・生食用と書き分けていない、)生で食べる行為は、他の食べ物(魚等)と同様に表面が細菌で汚染されているのでリスクがある。生で食べると、食中毒の危険があることを、消費者に情報提供を徹底することが肝要である。
- 豚の肝臓、豚肉については、食肉販売業者では昔より、生で食べてはいけないことは、常識であり生食用として卸・小売していない。
- 飲食業で、豚のレバ刺し等を提供している実態があるとすれば、問題であり、もう一度生食は危険である情報を徹底すべきである。
牛レバ刺しの提供を禁止したために、旧来は提供していない豚レバ刺しが登場した。
豚の生食提供禁止としただけでは、「牛」に代わって、それまで生食で提供されていなかった「豚」のように、今度は「牛・豚以外の生食は良いのだ」というメッセージに取られて、良くない。
特にジビエ(野生動物)の生食も、豚よりさらに危険である情報を発信してもらいたい。
- 生食は、魚の刺し身と同様、個人の嗜好であり、食べたくない人は食べない。
これによって、個人は危害から逃れるし、権利を守れる。
タバコの喫煙は健康に危害を及ぼす、にもかかわらず嗜好品として販売され、喫煙を許されている。生食も(牛レバー刺しを含め)、消費者に危害情報を伝達し、あとは、個人の責任に委ねることが、原則であり、正論であると確信する。
 - 食肉加工・卸・小売業界では、「生食衛生マニュアル」「タタキの加工マニュアル」などの冊子を配布し、生食を含めた衛生的な加工を指導してきており、豚の生食、ジビエの流通は危険である、と言う情報を徹底している。
 - しかし、飲食業界・団体の組織率が少ないことにより、アウトサイダーでの豚の生食提供が行われている、恐れがあることも事実。

消費者委員や学識経験者が「豚肉・肝臓の生食」を提供禁止ないし、規制すべきと主張しそれが正しいとおもうなら、消費者あつての業界であるので、私共の意見に固執することはなく皆さんの意見は尊重したい。

- 豚の生食を飲食提供禁止すること、中まで火を通し調理・加工する事でよい。
へたな加熱方法等を示す必要はない。
- 牛の他の内臓(第3胃:センマイ)などの生食に近い飲食提供などについては、表面の熱処理(ゆがく)や洗浄方法、洗浄液の工夫や調味(酢漬け)により、衛生的に食べる方法があるので、規制や、提供禁止措置をすべきではない。