

2011年5月26日

焼き肉ホルモンFよし 様

「食の安全・市民ホットライン」  
代表 神山美智子

<公印省略>

## 要請書

「食の安全・市民ホットライン」は、食にかかわる不具合を、消費者の皆さんから通報してもらい、それをネット上に公表しております。食べ物の不健全な供給を正して、消費者の命と健康を守ることが目的です。(http://www.fsafety-info.org/index.html)

先般、貴・Fよし相模原店の「とろけるハンバーグ」がテレビで紹介され、これにかかわる苦情が市民から寄せられました。本「食の安全・市民ホットライン」では、その苦情の内容を検討し、「通報者のご主張にも一理ある」と判断して、ホームページに掲載いたしました。

貴・Fよしが消費者からの苦情に適切な対処をされ、事業者としての社会的責任を果たされるよう求めます。

今回の苦情の内容には、下記のような問題点があります。

- 1) 食肉の生焼けには、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157、O111、サルモネラ菌などによる食中毒を防止する観点からも、飲食店として細心の注意が必要です。
- 2) 貴社では苦情にかかるハンバーグ用ひき肉につき、生食用の食肉を使用しておられるのでしょうか。もしそうでなければ、中まで火が通っていないハンバーグは食中毒を起こすおそれがあります。
- 3) 「政府広報オンライン」でも下記のように広報しています。  
お肉の生食や加熱不足は危険です！  
肉の生食や加熱不足による「カンピロバクター」「腸管出血性大腸菌O157」の食中毒が増えています。  
肉料理の中には、レバー刺し、鶏肉の刺身、ユッケ、など、生のままで食べる料理がありますが、これらの料理による食中毒が多いことをご存じですか。今年4月にはユッケによる食中毒により死者まで出ております。  
原因は、牛肉や豚肉、鶏肉に付着している、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157・O111などの食中毒菌です。これらの食中毒菌は、家畜の腸の中にいるため、お肉の新鮮さとは関係なく肉に付着していることがあります。また、多くの食中毒菌は、菌の量が多くなると食中毒症状を引き起こしますが、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157・O111は、少量の菌でも食中毒症状を引き起こします。ただ、これらの細菌は熱に弱いため、十分加熱して食べれば食中毒にはなりません。  
ですから、どんなに衛生管理に配慮した店で新鮮だとして売られている肉でも、生で食べることやよく加熱せずに食べることは食中毒の危険があります。

こうしたことから、私たち「食の安全・市民ホットライン」は、貴・Fよしに対して、消費者の苦情に適切に対処されることを要請します。6月10日（金）までに、文書でご回答下さい。

記

- 1) 商品名として紹介された「とろけるハンバーグ」とはどのような状態を指すのでしょうか。
- 2) ひき肉の内部が生焼けのハンバーグなを提供しないよう、衛生的な商品を提供されるよう要請します。

<資料>消費者からの通報

日テレ系「人生が変わる1分間の深イイ話」の中の「旨い話」で、貴・Fよしの「とろけるハンバーグ」が紹介されていたが、この「ハンバーグ」は、テレビで見る限り、中が生焼けの、赤い状態であった。ひき肉のレアは非常に危険である。

追記

貴・Fよしからの回答と、この間の経過、関係省庁などへの要請を、ホームページ上に掲載させていただきます。

連絡先

- 1) 「食の安全・市民ホットライン」東京事務局  
「食の安全・監視市民委員会」事務局内  
〒169-0051 東京都新宿区西早稲田1-9-19-207日本消費者連盟気付  
電話 03-5155-4765 Fax 03-5155-4767 E-mail [office@fswatch.org](mailto:office@fswatch.org)

- 2) 「食の安全・市民ホットライン」全国事務局  
美作大学大学院山口英昌研究室気付  
〒708-8511 岡山県津山市北園町50

email : [yamaguch@mimasaka.ac.jp](mailto:yamaguch@mimasaka.ac.jp)