

平成 30 年 9 月 11 日

取引先各位



豚コレラに関わる弊社製品の安全性について

拝啓 貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は弊社製品にひとかたならぬご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、岐阜県の養豚場において、豚コレラの発生が確認されたと発表されております。この件に関連し、弊社製品に使用されている豚関連原料の安全性につきまして、弊社PB製品の製造元である岐阜製油協業組合より別紙の通りのおり見解がございましたのでご報告申し上げます。

今回の件に際して農林水産省の過去のプレスリリースからも「豚コレラは、豚、いのしし特有の病気であり、人に感染することはありません。」と発表されております。このことより弊社製品より豚コレラに感染することはないと考えられ、安全性には何ら問題ないと判断しております。

弊社と致しましては、今後ともよりよい製品をお届けできるよう努力してまいりますので、引き続き弊社製品をご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

敬具

平成 30 年 9 月 10 日

お客様各位

岐阜県養老郡養老町津田町1-1-1 所在地
岐阜製油協業組合



豚コレラに対する安全性について弊組合の見解

拝啓

貴社益々のご清栄の事とお慶び申し上げます。また、平素は格別なご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます

さて、岐阜県内で豚コレラの発生事例があり、お取引先様各位には大変ご心配をお掛けしておりますが、弊社製品につきまして私共の見解は、下記の通りでございます。

敬具

記

- 1、弊組合では、豚コレラが発生しました当該養豚業者との直接の引取等を含む取引はございません。
- 2、厚生労働省より、豚コレラは豚肉や豚肉の加工品を食べることによって経口感染するものではないと発表されております。
- 3、原料の豚生脂から豚脂（搾油）の製造の際に、130℃以上、滞留時間30分（精製工程においては、240℃）の加熱処理、及びろ過工程がございます。

以上より、私共 岐阜製油協業組合が製造するラード製品の安全性には、全く問題ございません。

以上