

## 養豚、豚肉料理に関するマスコミによる広報内容について

食に関する一般の方々の関心が高いことで独自の養豚経営によるブランド豚肉の生産やその調理による豚肉食品の製造、加工などに携わられる関係者や公的立場におられる各位におかれましては、解説などで取材対応などのご経験がある方も多いと思いますが、取材から放送までの期間が短い場合など監修を受けずに取材内容を独自に解釈して広報されることが多々あります。

下記に、SPF豚を用いた料理に関する誤った内容の放送があったことに対し、SPF豚協会からTV局への改善が申し込まれましたことをご紹介しますとともに、下記記述にありますように総ての放送などをチェックすることは不可能ですので、お気づきの点がありましたら、関係団体へお知らせ頂ければ幸いです。

### 参考資料

#### お知らせ

### 「SPF豚」は「無菌豚」ではありません！

2018年2月3日放送された在京テレビ局の情報番組において、都内で認定農場産SPFポークのみを使用しているとんかつ専門店の紹介がありました。その際番組出演者(店舗関係者ではありません)のコメントや映し出されたテロップに「無菌豚」「レア」といった表現がありました。SPF豚は無菌豚ではありませんので、放送内容は不正確であり、視聴者の誤解を招くものです。

協会ホームページ「SPF豚に関するQ&A」

<http://www.j-spf.com/Q&A/Q&A.htm#1>

をご参照ください。協会ではテレビ局に対し、訂正の上今後このような表現を使わないよう通知いたしました。引き続き誤った情報提供がなされないよう努力いたしますが、すべての媒体をチェックするのは困難です。もし「無菌豚」や「レアでもOK」といった表現を見かけましたら、協会 [j.spf.a@nifty.com](mailto:j.spf.a@nifty.com) までご一報ください。皆さまのご協力をお願いいたします。