

豚の食肉（内臓肉を含む）は生食として販売・提供できません！

平成27年6月12日から、豚の食肉（内臓肉を含む）を生食用として販売・提供することは禁止です。

豚の食肉（内臓肉を含む）を調理等する場合は、中心部まで十分に加熱すること！

- 豚の食肉（内臓肉を含む）を使用して、食品を製造、加工または調理する場合は、中心部を63℃で30分以上加熱するか、これと同等以上の方法（75℃で1分以上など）で加熱殺菌しなければいけません。
- 豚の食肉（内臓肉を含む）を利用客が自ら調理して食べる焼肉店などでは、コンロなどの加熱用設備を提供し、さらに、利用客が十分に加熱して食べるよう、中心部まで十分な加熱が必要である旨をメニューや店内掲示等により、情報提供してください。
- もし、利用客が生や不十分な加熱で食べている場合は、十分に加熱して食べるよう注意してください。



豚の食肉（内臓肉を含む）は、加熱用として販売すること！

- 消費者が豚の食肉（内臓肉を含む）を十分に加熱して食べるよう、中心部まで十分な加熱が必要である旨を掲示等により、情報提供してください。

加熱調理が必要なことの情報提供の例

「加熱調理用であること」、「調理の際に中心部まで加熱が必要であること」、「食中毒の危険性があるので、生で食べられないこと」など。

飲食店ではメニューや店内に掲示、販売店は店内の掲示や食品表示をすること！



Q. 豚の食肉（内臓肉を含む）を生食用として販売したらどうなるの？

- A. 豚の食肉（内臓肉を含む）を生食用として販売・提供すると、食品衛生法違反となり、営業停止等の処分を受けることがあります。さらに、店舗名等が公表される場合があります。

Q. その他の食肉を生食用として販売・提供してもいいの？

- A. 生の食肉については、平成23年10月1日から生食用食肉の規格基準及び施設基準が設定されています。牛の肝臓についても平成24年7月1日から加熱することが義務付けられています。

都内では、鶏のレバ刺し、鶏わさ・たたきなどによるカンピロバクターによる食中毒が多発しています。鶏肉についても、生食用（半生料理を含む）として販売・提供しないでください！

野生鳥獣の肉は、食中毒をはじめE型肝炎や寄生虫の感染の可能性がありますので、必ず中心部まで加熱して提供してください！

【問合せ先】

目黒区保健所生活衛生課食品衛生指導係

電話：03-5722-9507 目黒地区

03-5722-9509 碑文谷地区

豚の食肉（内臓肉を含む）の規格基準（抜粋）

食品衛生法第11条第1項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（以下「規格基準」という。）
第1食品の部 B「食品一般の製造、加工及び調理基準」

牛の肝臓又は豚の食肉は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。牛の肝臓又は豚の食肉を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。ただし、第1食品の部D 各条の項○ 食肉製品に規定する製品（以下「食肉製品」という。）を販売する場合については、この限りでない。

販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓又は豚の食肉を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程において、牛の肝臓又は豚の食肉の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。ただし、一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合（以下「加熱を前提として販売する場合」という。）又は食肉製品を販売する場合については、この限りでない。加熱を前提として販売する場合は、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

施行期日は、平成27年6月12日からの販売（提供）が対象です。

その他の注意事項

- (1) テンダライズ処理又はタンブリング処理した肉、結着・成形肉、挽肉調理品等の病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある肉については、中心部の色に変化するまで、十分な加熱が必要であること。
- (2) (1) のような加工を行っていない獣畜及び家きんの食肉についても、食中毒の原因となる菌等が付着している可能性があるため、十分な加熱が必要であること。
- (3) 野生鳥獣であるイノシシやシカ等の食肉からHEV、食中毒菌及び寄生虫が検出されていることから、野生鳥獣を飲食に供する場合は、十分な加熱が必要であること等の衛生管理の徹底を図ること。
- (4) 加熱前の食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があるため、加熱前後で調理器具を使い分ける等の注意をすること。（トング等の活用）

厚生労働省のサイト「豚レバーの生食は、やめましょう」

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syuhisya/121004/index.html