飲食店・食肉関係事業者の皆様へ

食肉の生食等による食中毒防止について

食品衛生法に基づき、次のものを『**生食用**』として**販売・提供することは禁止**されています。

|  |  |
| --- | --- |
| **牛の肝臓（レバー）**【平成24年度7月1日～】 | ○重症化する食中毒の危険性があるため、牛・豚のレバーや豚肉は、生では食べられません。○牛の「レバ刺し」や豚の「レバ刺し」など提供ができなくなりました。○生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の肉や内臓はすべて加熱用です。「生食用」と表示のない肉は、加熱調理用です。 |
| **豚肉や豚の内臓（レバーを含む）**【平成27年6月12日～】 |

**鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなど**の半生または加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています。飲食店におかれましては、適切に取り扱い、十分な加熱調理をして、安全に提供してください。

●牛肉（内臓を除く）を生食用（例：ユッケ，タルタルステーキ，牛刺し、牛タタキなど）として販売・提供する場合は、保健所に『**生食用食肉取扱施設**』の申請・届出が必要です。営業を検討される際は、保健所にご相談ください。

●未加熱の牛・豚のレバーや豚肉を販売・提供する場合は、次のことを**メニューや店頭にポスターを掲示**するなどして、消費者に案内するとともに、**注意事項をご確認**ください。

**飲食店**（来店客が店で自ら調理して食べる場合）

・ **加熱用**であること

・ 調理の際に**中心部まで加熱**する必要があること

・ 食中毒の危険性があるため**生で食べられない**こと　など

□ コンロや七輪などの加熱用の設備を提供していますか。□ 来店客が生もしくは不十分な加熱で食べているときには、十分に加熱するよう声かけしていますか。

□ 肉を焼くときの生肉用の取り箸、トングなどは専用のものを提供していますか。

チェックポイント！

**食肉販売店など**（容器包装に入れずに提供･販売する場合）

・ 一般的に食肉の**生食は食中毒のリスクがある**こと

・ 子供、高齢者、食中毒に対する**抵抗力の弱い人は食肉の生食を控える**こと

□ 生肉や内臓を扱う包丁、まな板などの器具、容器などは、作業ごとに洗浄消毒していますか。

□ 生肉や内臓に直接触れた後には、必ず手洗いをしていますか。

□ 冷蔵庫で保存する場合は、生肉や内臓が10度以下に保存できるよう冷蔵庫の温度管理をしていま

すか。

岐阜市保健所食品衛生課　📞058-252-7194