

営業者の皆様へ

牛レバーや豚の肉・内臓は、
必ず中心部まで加熱してください！！

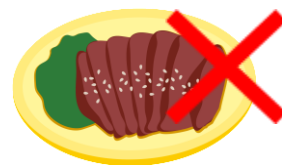


腸管出血性大腸菌（O157）やE型肝炎などによる食中毒のリスクが高いことから、平成24年7月から牛の肝臓（レバー）が、平成27年6月から豚の肉や内臓が、いずれも生食用として提供・販売することが**禁止されました**。

「牛レバーや豚の肉・内臓」における禁止のポイント

1. 『加熱用』として提供・販売しなければいけません。

- 牛や豚の「レバ刺し」や豚の「刺し身」などの提供・販売はできません！

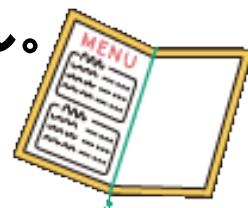


2. お店が調理する場合は、中心部まで十分に加熱しなければいけません。

- 中心部の温度が63℃30分間以上、75℃1分間以上、あるいはそれらと同等の条件で加熱します。

3. （来店客が自ら調理するため）十分に加熱されていない状態で提供する時は、『中心部まで十分な加熱が必要であること』を案内しなければいけません。

- 「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」
などを、掲示やメニューに記載することによりお客様に案内してください。
- もし、生や加熱不十分のまま食べているお客様がいたら、十分に加熱して食べるよう説明してください。



※牛肉を生食用として加工・調理するためには、**生食用食肉の規格基準・施設基準・表示基準**を満たさなくてはなりません。（詳しくは裏面）

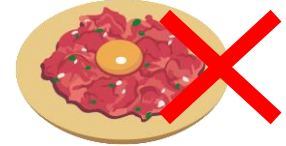
- ☆ 牛の内臓や、鶏などの肉・内臓も十分に加熱して提供しましょう！
- ☆ 特に、細かい肉を固めた「成形肉」や、ハンバーグ・つくねなどのひき肉料理は、中心部までの加熱が必要です。



3つの基準（規格基準・施設基準・表示基準） を満たさないと生食用食肉の加工・調理はできません！

生食用食肉（生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く。））については、「規格基準」、「施設基準」、「表示基準」が定められています。

牛ユッケ、牛タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキなどは、これらの基準を満たさないと加工・調理することはできません。



【基準の主なポイント（抜粋）】

規格基準

- ✓ 腸内細菌科菌群が陰性であること、陰性確認の検査記録を1年間保存すること。
- ✓ 生食用食肉が接触する設備や器具は、一つの肉塊の調理ごとに洗浄・消毒すること。
- ✓ 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、4℃以下で保存すること。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、-15℃以下で保存すること。
- ✓ 調理は、生食用食肉の安全確保に必要な知識を有した者が行うか、その監督のもとで行うこと。

施設基準

【施設】

生食用食肉の加工または調理を行う場所は、衛生的な場所に設け、他の作業を行う場所と明確に区分すること。

【洗浄設備等】

次の洗浄設備等は、生食用食肉の加工または調理を行う専用として、使用に適した位置に設けること。

- 1 流水受槽式手洗い設備および消毒装置
- 2 器具等の洗浄に便利で、十分な大きさの流水式洗浄設備
- 3 83℃以上の給湯能力を有する給湯設備または給湯器具

【器具および計器類】

生食用食肉が接触する作業台、包丁、まな板など、必要な器具については、専用のものを備えること。

表示基準

飲食店など店舗で、容器包装に入れずに提供・販売する場合は、店頭、メニューなど店舗の見やすい場所に、以下の2点を表示する必要があります。

- ✓ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること。
- ✓ 子ども、高齢者などの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。

生食用食肉の取扱いを予定される事業者の方は、事前に保健所へご相談ください。

【問い合わせ先】

*府中市・調布市・狛江市・小金井市の方

東京都多摩府中保健所（食品衛生第一担当）

電話 042（362）2334（代）

*武蔵野市・三鷹市の方

武蔵野三鷹地域センター（食品衛生第二担当）

電話 0422（54）2209（代）