

生肉の提供禁止

牛・豚のレバーや豚肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供する事は禁止されています。生食用の基準を満たした牛肉（内臓を除く）・馬肉以外の肉や内臓はすべてが加熱用です。生食用の基準を満たした牛肉・馬肉は生食用である旨の表示があります。これら以外の肉や内臓はすべて加熱して提供しなければなりません。

禁止の理由

牛・豚は肝臓に腸管出血性大腸菌（O157等）を保菌している場合があります。腸管出血性大腸菌は食中毒を引き起こす菌で、少量の菌でも人に感染し、重い症状を引き起こします。

また、豚はE型肝炎ウイルスに感染している場合があるため、内臓以外にも生食が禁止されています。

このため、新鮮なものかどうかに関わらず、食中毒が発生する危険性があります。「新鮮だから大丈夫」ではないのです。

基準のポイント

- ① 牛・豚のレバーや豚肉は「加熱用」として提供する。（「生食用」、「刺身」としての提供は禁止）
- ② 牛・豚のレバーや豚肉を原料として調理する場合は、中心部まで十分に加熱する。
（63℃で30分間以上、または75℃で1分間以上等の加熱）
- ③ 来店客が自ら調理するため、加熱していない牛・豚のレバーや豚肉を提供する際には（焼肉等）、中心部まで十分な加熱が必要である旨の案内をする。

チェックリスト 安全な食事を提供するために、確認してみましょう

生の牛・豚のレバーや豚肉をお客様が調理する場合	
<input type="checkbox"/>	コンロや七輪等の加熱用の設備を提供している
<input type="checkbox"/>	「加熱用であること」「中心部まで加熱する必要あること」「食中毒の危険性があるため生では食べられないこと」等をメニューや店内掲示等により案内をしている
<input type="checkbox"/>	お客様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をしている
<input type="checkbox"/>	肉を焼くときの生肉用の取り箸、トング等は専用のものを提供している

調理場で調理する場合	
<input type="checkbox"/>	中心部まで十分に加熱している（中心部を63℃で30分間以上、または75℃で1分間以上等の加熱）
<input type="checkbox"/>	生肉や内臓を扱う包丁、まな板等の器具、容器等は、加熱調理済み食品、生で食べる野菜、刺身用魚介類とは別に、それぞれ専用のものを用意し、調理時には混同しないように使用している
<input type="checkbox"/>	生肉や内臓に触れた後には、他の調理をする前に必ず手洗いをしている
<input type="checkbox"/>	冷蔵庫で保存する場合は、生肉や内臓のドリップ（汁）が他の原材料にかからないよう衛生的に保存している

【FAX情報に関するお問い合わせ先】 **公益社団法人福岡市食品衛生協会**

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始（12月29日～1月3日）
- お盆休み（8月13日・14日・15日） 窓口業務を休ませていただきます。

〔HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>