

豚肉（レバーなど内臓も含む）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、豚肉(レバーなど内臓も含む)の生食用としての販売・提供が禁止されました～

豚肉を調理等する場合は、中心部まで十分に加熱すること！

豚肉（レバーなど内臓も含む）を使用して、食品を製造、加工または調理する場合は、豚肉（レバーなど内臓も含む）の中心部を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。

豚肉（レバーなど内臓も含む）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。

豚肉は、加熱用として販売すること！



消費者が豚肉（レバーなど内臓も含む）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

「加熱調理用です」、「調理の際に中心部まで加熱が必要です」、
「食中毒の危険性があるので、生で食べられません」など。

飲食店ではメニューや店内への掲示、販売店では店内への掲示をすること

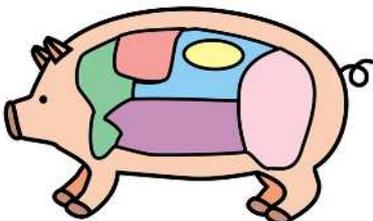
Q. 豚肉を生食用として販売したらどうなるの？

A. 豚肉（レバーなど内臓も含む）を生食用として販売・提供すると、食品衛生法違反となり、罰則があります（2年以下の懲役または200万円以下の罰金）。このほか、営業停止等の処分を受け、店舗名等が公表される場合があります。

また、食中毒を起こした場合、被害者への賠償責任が生じますが、生産物賠償責任保険に加入していても、支払いの対象にならない場合があります。

Q. 豚肉以外の食肉を生食用として販売・提供してもいいの？

A. 都内では、鶏のレバ刺し、鶏わさ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。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。鶏肉についても、生食用として販売・提供しないでください！



【問い合わせ先】練馬区保健所生活衛生課食品衛生監視担当係

練馬地区担当 電話：3992-1183

石神井地区担当 電話：3996-0633

発行：食品衛生担当係 電話：5984-4675

豚肉を生食することの危険性

豚肉を、生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあり、重篤な肝障害を起こす可能性もあります。

また、サルモネラ属菌やカンピロバクター・ジェジュニ/コリなどの細菌による食中毒のリスクや寄生虫の感染事例もあります。

✓ チェックリスト（飲食店用）

安全な食事を提供するために、必ず確認しましょう。 **新** は新しい基準です。

生の豚肉（レバーなど内臓を含む）をお客様が調理する場合	
✓	新 コンロや七輪などの加熱用の設備を提供している。
✓	新 「加熱用であること」「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は食べられないこと」などをメニューや店内掲示で案内している。
✓	新 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。
✓	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る。
調理場で調理する場合	
✓	新 中まで十分に加熱している。（豚肉（レバーなど内臓を含む）の中心部を、63℃ 30分以上または75℃ 1分以上）
✓	生肉や内臓を扱う包丁やまな板などの器具・容器などは、加熱調理済み食品や生で食べる野菜、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。
✓	生肉や内臓に直接触れた後には、他の調理をする前に必ず手洗いをしている。
✓	冷蔵庫で保存する場合は、生肉や内臓の汁が他の原材料にかからないように、衛生的に保存している。

✓ チェックリスト（販売店用）

お客さまに安全に食べていただくために、必ず確認しましょう。

✓	豚肉（レバーなど内臓を含む）を販売する際には、「加熱用であること」「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は食べられないこと」などを、店頭に掲示などで案内している。
---	---