

牛の生食用食肉を取り扱う事業者の皆様へ

平成 23 年 10 月 1 日より、牛の生食用食肉を店舗等で提供したり、販売する場合には、消費者への注意喚起の表示等を行う必要があります。

※ここでいう「牛の生食用食肉」は内臓を除きます。

必要となる表示は次のとおりです。

店舗（飲食店等）で（容器包装に入れずに）提供・販売する場合の表示

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ② 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

店舗の見やすい箇所（店頭掲示、メニュー等）に表示する必要があります。

容器包装に入れて販売する場合の表示

上記①及び②に加え、

- ③ 生食用である旨
- ④ とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称
- ⑤ 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称

容器包装の見やすい場所に記載する必要があります。

本年 4 月に富山県等において食肉の生食による食中毒事件が発生しました。

このような事件の再発防止に資するために、食品衛生法に基づく生食用食肉の表示基準の設定について、消費者や事業者の皆様からも御意見を頂きながら検討を進めてまいりました。

今般、上記を内容とする生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。））の表示基準案について消費者委員会に諮問し、答申を受けたことから、**上記の措置を平成 23 年 10 月 1 日から実施いたしますので、事業者の皆様におかれましては、必要なご準備をお願い致します。**