

# 飲食店営業者のみなさまへ

平成 27 年 6 月 12 日から、**生食用**として**豚肉**や**豚の内臓（レバーなど）**の**販売・提供**が**禁止**されました。

## ポイント

以下のことを遵守して下さい。

(遵守しなければ法律の罰則対象となります！)



- ✓ **豚肉や豚内臓は、『加熱用』として提供しなければなりません。**
  - ◇『生食用』『刺身』として豚肉や豚内臓の提供はできません。
- ✓ **加熱されていない豚肉や豚内臓を提供する際には、その中心部まで十分な加熱が必要であることをメニューに記載するなどの対応が必要となります。**
  - ◇例えば、「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」  
などを掲示するなどして、消費者に情報提供して下さい。
- ✓ **豚肉や豚内臓を調理し、提供する場合は、中心部まで十分に加熱しなければなりません。**

63℃で 30 分間以上加熱するかこれと同等(75℃で 1 分間)以上。目安は豚肉の中心部の色が白っぽく変化することです。

