

食の安全サポーター情報配信（平成27年6月11日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。

今回は、6月12日から**豚肉や豚の内臓の生食が禁止**になることについて、情報提供いたします。

また、7月14日（火）に消費者庁・厚生労働省が共催する「食中毒予防に関する意見交換会」、7月22日～8月4日には、県内3カ所で「HACCPシステム普及講習会」が開催されますので、ぜひ幅広く貴団体に周知して頂き、ご参加いただきますよう、よろしく願いいたします。

◎平成27年6月12日から、豚肉や豚の内臓を生食用として販売・提供することが禁止されます！

◎生の豚肉、豚の内臓を食べると、E型肝炎ウイルス、食中毒菌、寄生虫などに感染する危険性があります。

◎営業者の方は、生の豚肉を販売・提供する場合は、「加熱用」「中心部まで加熱してください」「生では食べられません」等の掲示が必要です。

◎消費者の方は、豚肉や豚の内臓を食べる時は、中心までしっかり加熱してください。

詳しくはこちらをご覧ください (<http://www.pref.okayama.jp/page/432341.html>)

(別添)

- ① 「お肉の基準が改正されています」チラシ
- ② 「食中毒予防に関する意見交換会」のチラシ・申込書
- ③ 「HACCP（ハサップ）普及講習会」のチラシ・申込書

バックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>（食の安全・安心おかやまHP）



岡山県マスコットももっち