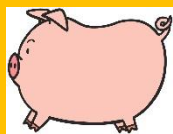


# お肉の基準が 改正されました



牛の肝臓に加え、平成27年6月から、豚の肉や内臓（レバーなど）を生食用として販売・提供することが禁止されました。



豚肉や豚レバーを生で食べると、どうなるの？

- E型肝炎ウイルス感染  
→ 重篤な肝障害を起こす可能性があります。
- サルモネラ属菌やカンピロバクター食中毒
- 寄生虫感染

牛の肝臓・豚の肉や内臓を販売・提供するときは…

## 生食用禁止

- **加熱殺菌**  
(**中心温度**：63°C30分間または75°C1分間以上)
- **中心部まで十分な加熱を要する旨**を一般消費者に**情報提供**（掲示、メニューに記載など）



## 加熱調理のポイント

生肉専用のトングや箸、皿を使いましょう！  
生肉に触れた手や調理器具をよく洗いましょう！

## その他、お肉に基準はあるの？

### 生食用として販売・提供できる場合

- 牛の食肉（**内臓を除く**）例）ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し 等  
ただし、厳しい基準に適合することが条件

**基準**→施設や加工、調理方法の基準、腸内細菌科菌群陰性 等

### 鶏などのお肉は…？

牛や豚以外の動物（鶏・猪・鹿など）の肉や内臓も、病原体が付着している可能性があります。  
**生食は避け、十分に加熱してから食べましょう！**

