

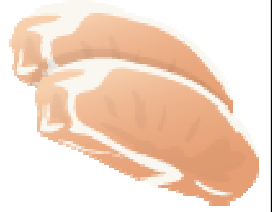
# 食肉販売業などの方へ

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・提供を禁止しています。

## 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』として販売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販売はできません
- ☑ 加熱されていない豚肉や豚内臓を販売する際には、その中心部まで十分な加熱が必要である旨の案内をしなければなりません。
  - ◇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、消費者に案内して下さい。
- ☑ 豚肉や豚内臓を調理し、販売する場合は、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以上。目安は豚の食肉等の中心部の色が白っぽく変化することです。)

(お問い合わせ先)

奈良県中和保健所食品衛生課 奈良県橿原市常盤町 605-5

TEL:0744-48-3031 FAX:0744-48-3132