

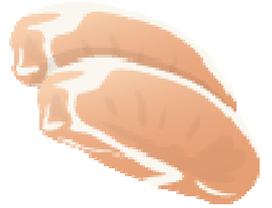
飲食店営業の方へ

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、生食用として提供しないでください。

◇『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、一般消費者に対しコンロ等の加熱設備を提供するとともに、中心部まで十分な加熱をしてから食べる旨の情報を掲示するかメニューに記載するなどの対応が必要になります。

◇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」

☑ 豚肉や豚内臓を調理する際は、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