

生食用牛レバー販売・提供禁止に

厚生労働省は、牛の肝臓（レバー）を生食用として取り扱うことについて検討し、次のことが明らかとなりました。▽牛レバーの内臓から食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌が検出された。▽牛レバーを安全に生食用するための予防対策は現在見つかっていない。そのため、本年七月一日から、食品衛生法に基づき、牛レバーに関する新たな基準が設定され、生食用として販売・提供することが禁止されました。

新しい基準のポイント

①加熱用として取り扱うこと
牛レバーは全て「加熱用」として

牛のレバーを「生食用」や「レバ刺」として販売・提供していませんか。
調理する場合は、中心部まで十分に加熱していますか。（63℃ 30分間以上又は75℃ 1分間以上）
牛のレバーを提供・販売する際に、「加熱用であること」「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は食べられないこと」等を、お客様に情報提供していますか。
お客様が牛のレバーを加熱調理する際、 ●コンロ等加熱用の設備を提供していますか。 ●生又は不十分な加熱で食べている時には、十分に加熱するよう注意していますか。

②必ず中心部まで十分に加熱すること
飲食店で牛レバーの調理等を行う場合は、中心部の温度が六十三℃三十分間以上、又はこれと同等以上の殺菌効果のある方法で加熱しなければなりません。

③お客様に中心部まで十分に加熱する旨を伝えること
飲食店でお客様が自ら牛レバーを加熱調理して食べる場合には、従業員はお客様に対し、コンロなど加熱調理ができる設備を提供しなければなりません。また、お客様が牛レバーを十分に加熱して食べるように、「加熱用です」「調理の際には中心部まで加熱してください」「食中毒の危険性があるため生では食べられません」等を、メニューや店内での掲示によって情報提供する必要があると

【食肉販売店】
飲食店における①から③までのポイント

基準に関するQ&A

Q1▼「中心部の温度が六十三℃三十分間以上、又はこれと同等以上の殺菌効果のある方法で加熱調理すること」とありますが、「同等以上の殺菌効果のある方法」とは具体的にどのような方法がありますか？

A1▼「同等以上の殺菌効果のある方法」として、中心部の温度が七十五℃一分間以上加熱する方法があります。
Q2▼飲食店でお客様が生で牛レバーを食べていた場合、従業員はどうすればよいですか？
A2▼飲食店でお客様が十分に加熱することなく牛レバーを食べている場合は、従業員はお客様に対し、中心部まで十分に加熱するよう注意しなければなりません。
Q3▼牛レバーを生食用として提供・販売した場合、どのような罰則がありますか。
A3▼二年以下の懲役又は二百万円

以下の罰金が科されます。
Q4▼牛肉、牛レバー以外の食肉の生食はどうすればよいですか？
A4▼これまで生食用として規格基準が設定されたのは牛肉のみです。また、前述のとおり牛レバーの生食は禁止となりました。
都内では、鶏肉などの生食によるカンピロバクター食中毒が依然多発しています。また、豚肉の生食は寄生虫やE型肝炎の発症原因となります。鶏肉、豚肉などを生食用として販売・提供しないでください。また、馬肉については従前の衛生指導に従って加工・販売してください。

10月1日から取扱いが変わります

り、取り扱うことができます。



加工製品

東京都ふぐの取扱い規制条例（以下「条例」とします。）が改正され、十月一日から施行されます。

条例では、都知事が行う試験に合格したふぐ調理師以外の人がふぐの取扱いに従事することを原則として禁止しています。

十月一日からは、今までふぐ調理師以外は取り扱えなかったふぐ加工製品について、保健所に届け出た場合、販売、調理・加工ができるようになります。ただし、ふぐ調理師以外の人が取り扱えるふぐ加工製品は限られており、取り扱う際には、守らなければならない事項があります。

【取り扱えるふぐ加工製品】
容器包装に入れられ、条例で規定されている表示がされたものに限

◇身欠きふぐ
内臓を除去し、皮を剥いだものを含みます。ただし、まぶくやひがふぐなど、皮が可食部位とされていないふぐで、ひれが付いているものは未処理のふぐであり、ふぐ調理師以外の人は取り扱うことはできません。身欠きふぐは、「有毒部位除去済」の表示があるもの以外は取り扱えません。

◇ふぐ精巢（白子）
精巣が可食部位とされている食用のふぐから分離し、有毒部位が付着していないものをいいます。

◇身欠きふぐ及び精巢以外のふぐ加工製品
「ふぐ刺身」や「ふぐちり材料」「唐揚げ用ふぐ」や「ふぐそう菜」などがあります。

今回の条例改正により、身欠きふぐ及び精巢を販売又は加工、調理す

る場合に届出が必要となります。また、身欠きふぐ及び精巢以外のふぐ加工製品を加工又は調理する場合は届出が必要となります。

【保健所への届出方法】
十月一日以降、最寄の保健所に届出者の氏名及び住所、並びに施設の名称及び所在地を届け出ます。届出には手数料三千円が掛かります。

届出の際には、保健所職員が、取り扱うことのできるふぐ加工製品の種類や、ふぐ加工製品取扱者の義務事項について説明します。

【ふぐ加工製品の取扱者の義務事項】
ふぐ加工製品の取扱いを行う食品事業者の方は、次の事項を遵守しなければなりません。

▼届出した際に保健所から交付された「ふぐ加工製品取扱届出済票」を店舗の見やすい場所に掲示する。
▼容器包装に入れられ、条例で規定されている表示がされたもののみ使用すること。

▼仕入先の住所・氏名、仕入年月日の記録を仕入れた日から一年間保管すること。
▼営業者又は食品衛生責任者は、店舗ごとに責任をもってふぐ加工製品の管理を行うこと。

【行政処分及び罰則】
届出を行った食品事業者の方が、前述した義務事項を遵守しなかった場合や、条例が規定する表示に合わないものを販売した場合は、ふぐ加工製品の取扱いの停止等の行政処分の対象となります。また、違反者の名称等は公表の対象となります。

行政処分に従わない場合や、ふぐ加工製品の取扱いの届出を行わない場合は罰則の対象となります。

【ふぐ加工製品取扱者講習会を開催します】
東京都食品監視課は、本年十月一日の改正条例の施行に向けて、「ふぐ加工製品取扱者講習会」を次の日程で開催します。

日程	場所	住所
9月14日(金)	世田谷区民会館ホール	世田谷区世田谷 4-21-27
9月26日(水)	ティアラ江東大ホール	江東区住吉 2-28-36
10月9日(火)	みらい座いけぶくろ(豊島公会堂)	豊島区東池袋 1-19-1
10月31日(水)	赤羽会館講堂	北区赤羽南 1-13-1
11月13日(火)	府中グリーンプラザけやきホール	府中市府中町 1-1-1

時間はすべて 14:30 ~ 15:30

申込用紙は最寄の保健所でもお渡ししています。ホームページでも受け付けていますので、御参照ください。
<https://www.p-unique.co.jp/fugu>

東食協ホームページ

www.toshoku.or.jp

見やすくリニューアル



リニューアルした東食協のホームページ

東食協ホームページ（HP）が七月十五日に全面改訂されました。今回の改訂では、図のとおり、来訪者の皆様が見やすくわかりやすい構成としています。

主な改訂点

●最新情報のコーナーを設け、東京

●画面構成を事業部門ごとに整理しました。事業項目を開くと、事業の詳細が表示される画面が展開されるようになっています。
●「会員のページ」の充実を図りました。会員の皆様にお配りした「会員カード」の特典の紹介や、割引施設の一覧などが掲載されています。
●「食品衛生責任者養成講習会事業」のページを使いやすいものにし、講習会申込書や再交付申請書のダウンロードが簡単にできるようになっています。また、新たに、Q&Aのページを追加し、養成講習会の申込状況を確認できるようにしました。
●当協会の検査機関である「東京食品技術研究所」のHPも同時に全面改訂されました。各検査項目ごとに検査の詳細や検査日数などを紹介しています。検査依頼書の取り出しも簡単にできるようになっています。
今後、協会の使命である食品衛生の普及向上に向けてホームページの充実を図ってまいります。