

令和4年10月3日

組合長・特別会員 様

小田原食品衛生協会長

腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について

当協会の事業運営につきましては、日ごろからご協力を賜り厚くお礼申し上げます。さて、標記のことについて、(公社)神奈川県食品衛生協会を通じて神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課長から、次のとおり通知がありました。

つきましては、貴組合員並びに従業員への周知方よろしくお願いいたします。

○ 国通知の概要

- ・生食用食肉を取扱えない施設において、社会通念上ユッケと呼称される生の食肉をレアステーキと称して販売することは不適切であり、消費者が生食用食肉と誤認して加熱せずに喫食する蓋然性が高い態様で販売又は提供しないこと。
- ・食肉の表面を焼いた後に冷却したもので、中心部まで十分に加熱されていないものは、生食用食肉として取扱うこと。
- ・生食用食肉として販売する際には、生商用食肉の加工基準、成分規格及び保存基準に適合したものであることを確認すること。
- ・生食用食肉を取扱う飲食店営業の施設には調理基準が適用されるため、加熱済みの肉塊を細切又は調味する行為を行うこと。なお、枝肉から切り出された肉塊に係る処理から加熱殺菌及び冷却までの工程を行う施設には加工基準が適用されること。

- ・生食用食肉を取扱う飲食店営業施設において、生食用食肉を調理する際は、食中毒防止の観点から、速やかに提供して消費者に喫食させる必要があること。なお、持ち帰りや宅配する場合には、食肉等の中心部まで十分に加熱調理したものを提供すること。
- ・加熱調理が完全に行われていない食肉等を提供して客が加熱調理を行い喫食する場合は、飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を、口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供すること。

○ 県ホームページのアドレス

「お肉の生食はやめよう」

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/20190425onikunonamasyokuhayameyou.html>

「腸管出血性大腸菌による食中毒について」

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/p1175291.html>