

## 食の安全サポーター情報配信（平成30年2月26日）

日頃から、食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。今回は、「食肉の生食」と「HACCP導入支援事業報告会」についての情報を配信します。



岡山県「ももっち」

### 「生」で食べても大丈夫？

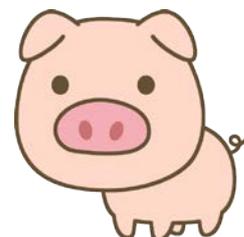
日本人は刺身を食べる習慣があるため、生で食物を食べることに抵抗感が少ない傾向があります。しかし、「生で食べる」ことは、本来はリスクが高い行為です。今回は、食肉の生食に関する決まりについて、再確認したいと思います。

#### 【牛肉・牛レバー（内臓）】

- ・牛肉は、食品衛生法で規格基準を定めており、牛肉の表面の適切な加熱処理等を義務化しています。
- ・規格に適合した方法で、加工・調理・保存・表示等がなされたもののみ食べられます。
- ・牛レバーについては、食品衛生法で生食が禁止されています。牛肉と違い、内部からも食中毒菌が検出されているためです。

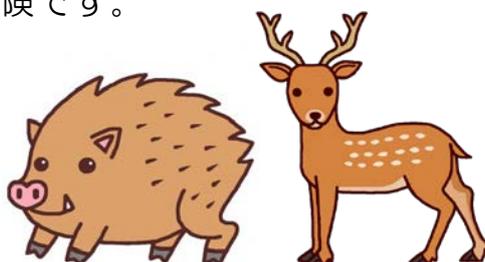
#### 【豚肉・豚レバー】

- ・豚肉と豚レバー（内臓）は、食品衛生法で生食が禁止されています。豚肉は牛肉に比べて、肉の内部まで病原物質が入り込んでいる可能性が高く、しっかり加熱することではじめて安全に食べられるためです。
- ・豚肉や豚レバーには、E型肝炎ウイルス、細菌、寄生虫などの病原物質が、肉の内部まで存在しています。中心までしっかり加熱して食べてください。



#### 【その他のお肉（鶏肉・馬肉・ジビエ）】

- ・鶏肉の生食や加熱不十分により、カンピロバクター食中毒が全国的に多く発生しています。鶏肉もしっかり加熱して食べましょう。
- ・馬肉は、サルコシステイス・フェアリーという寄生虫による食中毒を防ぐため、生で食べる場合は凍結処理を行うよう指導されています。
- ・最近、イノシシや鹿などの「ジビエ（野生鳥獣肉）」が人気となっていますが、管理されている食肉と比べて、E型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌、寄生虫等に汚染されている可能性が高いため、中心までしっかり加熱する必要があります。ジビエのレアステーキ等は非常に危険です。



## 平成29年度HACCP導入支援事業報告会

HACCPによる衛生管理については、国が制度化に向けて、法改正の検討を進めています。岡山県でも導入促進を積極的に進めていく必要があるため、県内のHACCP導入を希望する食品等事業者に対して、HACCPプランの作成支援等を行う事業を行ってきました。

この事業の報告会を次のとおり開催します。今後の国の動向についてもご説明する予定ですので、ぜひご参加ください。

### 【内容】

- ①事業の概要説明
- ②HACCP導入支援事例の紹介
- ③食品衛生規制等の見直し等に関する情報提供（国の動向）

- 1 日 時 平成30年3月15日（木）  
14:00～16:00（受付13:30～）
- 2 場 所 ピュアリティまきび（岡山市北区下石井2-6-41）
- 3 募集人数 150名（参加費無料）
- 4 申込方法 チラシをご覧ください、FAX、インターネット（岡山県電子申請サービス）でお申し込みください。  
FAX 086-231-1434  
インターネット [https://s-kantan.com/pref-okayama-u/offer/offerList\\_detail.action?tempSeq=10363](https://s-kantan.com/pref-okayama-u/offer/offerList_detail.action?tempSeq=10363)

参加希望の方は、3月2日（金）までに申込みをお願いします。

※定員に余裕がある場合は、期日以降も申込を受付けます。

---

食の安全・安心おかやま  検索 

バックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/hpanzen.htm>