

薬食審第0528001号

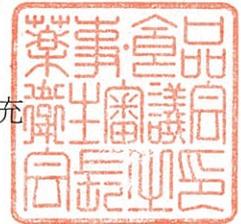
平成27年5月28日

厚生労働大臣

塩崎 恭久 殿

薬事・食品衛生審議会

会長 橋田 充



答 申 書

平成26年8月11日付け厚生労働省発食安0811第1号をもって諮問された食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に豚の食肉（内臓を含む。以下同じ。）に係る規格基準を設定することについては、下記のとおり答申する。

記

豚の食肉に係る規格基準の設定に当たり、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）を改正することについては、別紙のとおりとすることが適当である。

豚の食肉に係る規格基準設定について

食品、添加物等の規格基準（昭和 32 年厚生省告示第 370 号）

B 食品一般の製造，加工及び調理基準

- 9 牛の肝臓又は豚の食肉は，飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない，牛の肝臓又は豚の食肉を直接一般消費者に販売する場合は，その販売者は，飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。ただし，第 1 食品の部 D 各条の項○ 食肉製品に規定する製品（以下 9 において「食肉製品」という。）を販売する場合には，この限りでない。

販売者は，直接一般消費者に販売することを目的に，牛の肝臓又は豚の食肉を使用して，食品を製造，加工又は調理する場合は，その食品の製造，加工又は調理の工程中において，牛の肝臓又は豚の食肉の中心部の温度を 63℃で 30 分間以上加熱するか，又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。ただし，一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合（以下 9 において「加熱を前提として販売する場合」という。）又は食肉製品を販売する場合には，この限りでない。加熱を前提として販売する場合は，その販売者は，一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

(傍線部分が改正部分)