

◎ 畜産副生物を美味しく、安全に、安心して食べていただくために◎

美味しく、栄養豊富で、しかも安価な畜産副生物は、牛、豚肉とはまた違ったおいしさ、食感があり、焼肉店などで今やひっぱりだこの人気商品です。これらの商品を購入したり、食べる際には、それぞれの商品特性に応じて次のような事項についてご留意のうえ、安全に・安心してお召し上がり下さい。

①食肉に比べて消費期限が短いので、できるだけ新鮮なものを選び、早めにお召し上がり下さい。

- ・国産の生鮮畜産副生物の消費期限の目安は4～6日です。
- ・衛生管理は徹底してお届けしているつもりですが、牛、豚にはO-157、カンピロバクターなどの食中毒菌に汚染されている可能性は残っております。法律で禁止された牛レバーはもちろんですが、豚内臓なども生で食べることは避け、しっかり加熱しましょう。

②調理、摂食時には器具器材の衛生的な取扱いを

焼肉店やご自宅でお客様が自ら焼いて食べる時、畜産副生物やお肉を焼くときに使用する箸やトング、まな板や包丁、お皿は細菌汚染されている可能性があります。次のようなことに十分注意して、特に食中毒に抵抗性のないお子さんやお年寄りの安全を守ってあげて下さい。

- ・調理するまな板、包丁はできるだけ別なものをういて下さい。
- ・畜産物を扱った後はよく手を洗って下さい。
- ・やむなく同じものを使う場合には、できるだけ野菜など他のものを先にして、お肉や畜産副産物は後にすること、畜産物を調理した器具は使用後十分に洗浄して下さい。
- ・盛りつける時に生で食べる野菜などと肉類とを同じ皿に盛りつけないこと。お肉や畜産副生物を焼くときに使う箸やトングは専用のものを準備して下さい。
- ・直接口に入れるときにしようする箸で、間違っても、十分に火が通る前のお肉や畜産副生物に触れることのないようにして下さい。



③部位によっては牛、豚の毛が取り切れていないことがあります。

最近、食品中の異物混入事例が頻発しておりますが、畜産副産物は体表面が毛皮で覆われている牛、豚から生産・処理されるということから、その家畜の体表面の毛を全てきれいに切り取れない場合があります。我々生産・処理業者としては一生懸命取り除くよう努力しておりますが、どうしても除去しきれない場合がございます。万一残っていても、十分に洗浄した毛です。汚れた毛が後でついた場合とは全く違いますので、何とぞご理解のうえ、ご了承いただきますようお願いいたします。

特に、取り除くのが難しいものとして、豚足、テール、カシラニク、アキレス及びミミなどがあります。

<関係リンク>

(家庭でできる食中毒予防の6つのポイント)

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html> (厚生労働省HP)

(豚肉や豚の内臓肉による食中毒等にご注意ください)

<http://www.fsc.go.jp/sonota/namabutaniku.html> (食品安全委員会HP)

(豚の食肉の生食に係る Q&A)

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namabutaniku_qa.pdf#search='%E8%B1%9A%E3%81%AE%E9%A3%9F%E8%82%89%E3%81%AE%E7%94%9F%E9%A3%9F%E3%81%AB%E3%81%8B%E3%81%8B%E3%82%8B+Q%26A' (食品安全委員会HP)

