

Auktorisationsprov för översättare den 23 oktober 2024
Från japanska till svenska

Samhällstext

飲食店事業者の方へ

厚生労働省は、食品衛生法に基づき、牛・豚のレバーや豚肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供することを禁止しました。

畜場で解体された牛の肝臓内部から重篤な疾患を併発する食中毒を起こす腸管出血性大腸菌が検出されました。また、牛の約1割が腸管出血性大腸菌を保菌しているとの報告もあります。現段階では、腸管出血性大腸菌を保有している牛の選別方法や、肝臓内の腸管出血性大腸菌の有無を効果的に確認できる方法、消毒液による洗浄方法等、有効な予防対策は見いだせていません。

鮮度及び衛生管理に関わらず、牛の肝臓を生で食べると、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒が発生する可能性があります。

<基準のポイント>

- 1.牛・豚のレバーや豚肉を原料として調理する場合は、中心部まで十分に加熱しなければなりません。（中心部の温度が63°Cで30分間以上、または75°Cで1分間以上など）
- 2.牛・豚のレバーや豚肉は『加熱用』として提供しなければなりません。『生食用』『刺身』として牛のレバーの提供はできません。
- 3.来店客が自ら調理するため、加熱していない牛・豚のレバーや豚肉を提供する際には、中心部まで十分な加熱が必要である旨の案内をしなければなりません。
- 4.飲食店において来店客が店で自ら調理して食べる場合には、飲食店はコンロや七輪などの加熱調理ができる設備を必ず提供して下さい。

生肉や内臓を扱う包丁、まな板などの器具、容器などは、加熱調理済み食品、生で食べる野菜、刺身用魚介類とは別に、それぞれ専用のものを用意し、調理時には混同しないように使用している。

生肉や内臓に直接触れた後には、他の調理をする前に必ず手洗いをしている。冷蔵庫で保存する場合は、生肉や内臓の汁が他の原材料にかからないように、衛生的に保存している。

Källa:

https://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syoushisya/110720/qanda.html#q1 ; https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/innsyokutenn_1.pdf ; huvuddomän: <https://www.mhlw.go.jp/index.html>

Observera att texten kan ha redigerats och att personuppgifter kan ha anonymiserats.