

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件新旧対照条文  
 ○食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）（抄）

（傍線部分は改正部分）

改 正 案	現 行
<p>第1 食品                      A 食品一般の成分規格（略）                      B 食品一般の製造、加工及び調理基準                      1～8（略）                      9 <u>牛の肝臓は、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。</u>  <u>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において、牛の肝臓の中心部の温度を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牛の肝臓を加熱殺菌しなければならない。ただし、当該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については、この限りでない。その際、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。</u></p> <p>第2～第5（略）</p>	<p>第1 食品                      A 食品一般の成分規格（略）                      B 食品一般の製造、加工及び調理基準                      1～8（略）                      （新規）</p> <p>第2～第5（略）</p>