



牛・豚の肝臓（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ています。

◆お客さまにお願い◆

牛・豚のレバーや豚肉は、 中までしっかり加熱してください

牛・豚のレバーや豚肉は、すべて **加熱用** です。

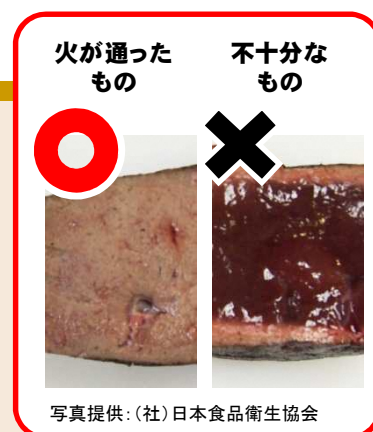
- 重症化する食中毒の危険性があるため、牛・豚のレバーや豚肉は、生では食べられません。

☆ 生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の、肉や内臓はすべて加熱用です。

必ず **中心部まで加熱** してから
召し上がってください

- 中心部まで十分に火が通り、**中心部の色が変わるまで**、加熱してください。
- 中心部まで75℃で1分間以上加熱すれば、腸管出血性大腸菌などの病原微生物は死滅します。

☆ 牛・豚のレバーや豚肉以外にも、牛、鶏などの肉や内臓も加熱して食べましょう。特に細かい肉を固めた「成形肉」などは、中心部までの加熱が必要です。



生のレバーや肉と、その他の料理とは、
離して置き、**調理器具も使い分け** しましょう

- 生のレバーなどの内臓や肉が触れたところには、病原体が付く可能性があります。使った器具が、その他の食品に触れないようにし、包丁やまな板は洗って熱湯をかけるなどしましょう。
- 生のレバーや肉は、生で食べる野菜などと離して置きましょう。
- 加熱前のレバーや肉には、専用の Tong 箸や箸、皿を使いましょう。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」をご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>



厚生労働省



食肉販売店などの方へ

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。

<基準のポイント>

- ①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。
- ②加熱されていない牛・豚のレバーや豚肉を販売する際には、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。
 - ▶販売者は、来店客が牛・豚のレバーや豚肉を中心部まで十分に加熱して食べるよう、
「加熱用であること」、
「調理の際に中心部まで加熱する必要があること」、
「食中毒の危険性があるため生で食べられないこと」
などを、掲示などにより、消費者に案内して下さい。
- ③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℃で30分間以上、または75℃で1分間以上など)

✓ チェック!!

～お客さまに安全に食べていただくために、必ず確認しましょう。～

- 牛・豚のレバーや豚肉を販売する際には、「加熱用であること」「中心部まで加熱する必要があること」「食中毒の危険性があるため生では食べられないこと」などを、店頭でポスターを掲示するなどして案内していますか。
- 生肉や内臓を扱う包丁、まな板などの器具、容器などは、作業ごとに洗浄消毒していますか。
- 生肉や内臓に直接触れた後には、必ず手洗いをしていますか。
- 冷蔵庫で保存する場合は、生肉や内臓が10度以下に保存できるよう冷蔵庫の温度管理をしていますか。