



平成24年7月から、牛の肝臓（レバー）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◆

# 牛のレバーは、 中までしっかり加熱してください

## 牛のレバーは、すべて **加熱用**

- 腸管出血性大腸菌による重い食中毒の危険性があるため、牛のレバーは、生では食べられません。
- 牛の「レバ刺し」は、提供できなくなりました。

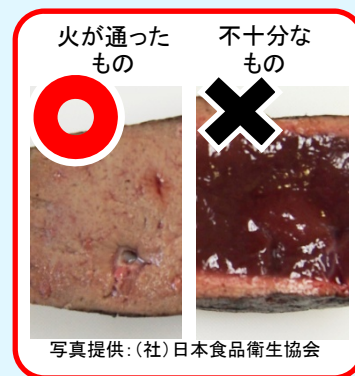
☆生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の肉や内臓はすべて加熱用です。

## 必ず **中心部まで加熱** 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**、腸管出血性大腸菌は死滅します。

☆十分加熱せずに召し上がっているお客さまを見かけたときは、しっかり加熱していただくよう、お店から声をかけさせていただきます。

☆牛のレバー以外にも、牛、豚、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。



## 生のレバーや肉が触れた **トング・箸・皿** その他の料理に触れないようにしましょう

- 生のレバーなどの内臓や肉が触れたところには、菌が付く可能性があります。**焼く前のレバーや肉には、専用のトングや箸、皿を使いましょう。**また、焼き上がった肉や野菜など、直接口に入れるものに触れないようにしましょう。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「牛レバーの生食はやめましょう」をご覧ください。  
[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryoushokuhin/syoushisya/110720/index.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syoushisya/110720/index.html)

牛レバー 厚生労働省

検索



厚生労働省

## 飲食店事業者の方へ

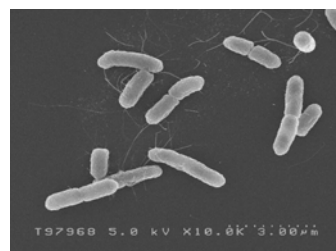
厚生労働省は、食品衛生法に基づき、牛の肝臓(レバー)に関する新たな基準を設定し、平成24年7月から、牛のレバーを生食用として販売・提供することを禁止しました。

### <新しい基準のポイント>

- ①牛のレバーを原料として調理する場合は、レバーの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分以上、または75℃で1分以上など)
- ②牛のレバーは、『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、加熱していない牛のレバーを提供する際には、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。
  - 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。
  - 飲食店事業者は、来店客が牛のレバー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、メニューや店内での掲示などにより、来店客に案内して下さい。
  - もし、来店客が生や不十分な加熱のまま食べている場合には、十分に加熱して食べるよう説明して下さい。

### 腸管出血性大腸菌の危険性

- ◆牛の肝臓の内部には、「O157」などの腸管出血性大腸菌がいることがあり、食中毒が発生しています。
- ◆腸管出血性大腸菌は、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などの重い病気を引き起こし、死亡の原因にもなります。



腸管出血性大腸菌 O157  
(写真提供: 国立感染症研究所)

### ✓ チェックリスト

～安全な食事を提供するために、必ず確認しましょう。～

●**新**は7月からの新しい基準です。

生の牛のレバーをお客さまが調理する場合	
✓	● <b>新</b> コンロや七輪などの加熱用の設備を提供している。
✓	● <b>新</b> 「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」などをメニューや店内掲示などにより案内をしている。
✓	● <b>新</b> お客さまが生もしくは不十分な加熱で食べているときには、十分に加熱するよう声かけしている。
✓	肉を焼くときの生肉用の取り箸、トングなどは専用のものを提供している。
調理場で調理する場合	
✓	● <b>新</b> 中まで十分に加熱している。(レバーの中心部を、63℃30分以上または75℃1分以上)
✓	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。
✓	生肉や内臓に直接接触した後は、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。