



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**

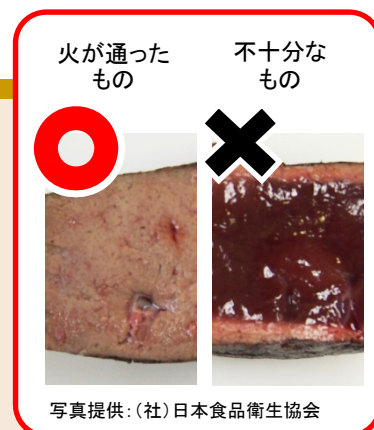
- 腸管出血性大腸菌による重い食中毒の危険性があるため、**牛のレバーは、生では食べられません。**

☆ 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。**

☆ 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。



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

- 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。**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、**専用のトングや箸、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「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

牛レバー 厚生労働省

検索



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牛のレバーは、『加熱用』として販売しなければなりません。

➤ 『生食用』『刺身』として牛のレバーの販売はできません。

②加熱されていない牛のレバーを販売する際には、レバーの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、消費者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は食べられないこと」などを、
掲示するなどして、消費者に案内して下さい。

※牛のレバーを原料として調理し、販売する場合は、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)

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。

と畜場で解体された牛の肝臓内部から、重い病気を引き起こす食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌が検出されました。新鮮なものでも、冷蔵庫に入れていても、衛生管理を十分に行っても、牛の肝臓の内部には腸管出血性大腸菌がいることがあります。

実際に、生の牛の肝臓を原因とする食中毒が多数発生しています。
(平成10年から平成23年に128件・患者数852人、うち22件・患者数79人は、腸管出血性大腸菌が原因でした。)



腸管出血性大腸菌 O157
(写真提供:国立感染症研究所)

◆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。

腸管出血性大腸菌は、わずか2~9個の菌だけでも、病気を起こしています。HUSは、腸管出血性大腸菌感染者の約10~15%で発症し、HUS発症者の約1~5%が死亡するとされています。

平成23年には、腸管出血性大腸菌による集団食中毒で5人の方が亡くなるという痛ましい事件が起きています。

✓ 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。～

- 牛のレバーを販売する際には、「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。