



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** です

- 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** 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** 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。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 Tongue 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_iryuu/shokuhin/syohisya/110720/index.html

牛レバー 厚生労働省 **検索**