

# 牛レバ刺しの 提供が禁止されました！

平成24年7月1日から、食品衛生法第11条に基づく規格 基準により、牛の肝臓（レバー）を生食用として提供・販売することが**禁止**されました。

※ 違反した場合は、罰則が適用されることがあります。

## 牛のレバーの新しい基準のポイント

- ① 牛のレバーは、「**加熱用**」として提供・販売しなければなりません。  
「生食用」「刺身」として牛のレバーは販売できません。
  - 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、「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、消費者へ案内してください。
- 
- ③ 牛のレバーを原料として調理し、提供・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)**
  - ④ 来店客が自ら調理するため、加熱され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。
    - ・ 飲食店は、「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、メニューや店内での掲示などにより、来店客へ案内してください。
    - ・ 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。

🌀 問い合わせは各区保健福祉センター（保健所）衛生課食品係へ 🌀

東 区	TEL	645-1111	中央区	TEL	761-7356	早良区	TEL	851-6609
	FAX	645-1114		FAX	734-1690		FAX	822-5733
博多区	TEL	419-1126	南 区	TEL	559-5162	西 区	TEL	895-7095
	FAX	434-0007		FAX	541-9914		FAX	891-9894
🌀🌀🌀🌀🌀🌀🌀🌀			城南区	TEL	831-4219	🌀🌀🌀🌀🌀🌀🌀🌀		
				FAX	822-5844			

## 消費者の方へ

# 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。



腸管出血性大腸菌 O157  
(写真提供: 国立感染症研究所)

## 飲食店事業者の方へ

### ✓ 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分間以上または75℃1分間以上)
✓	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。

## 食肉販売店などの方へ

### ✓ 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。