



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「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



大阪府

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、店頭には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。
- 生肉や内臓に直接接触した後には、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。

お問い合わせは最寄りの保健所へ