



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。

●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。

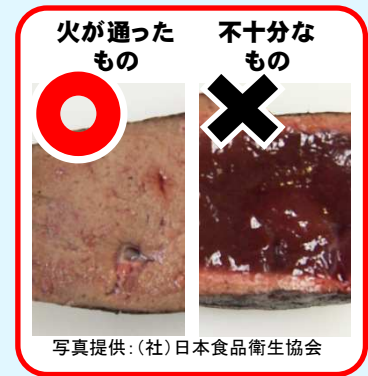
必ず **中心部まで加熱** してから  
召し上がってください

●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** が、  
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/syouhisya/110720/index.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syouhisya/110720/index.html)

牛レバー 厚生労働省

検索