

牛レバーはレバ刺しなど生食として販売・提供できません！

平成24年7月から、牛レバーの生食用としての販売・提供が禁止されました。

牛レバーを調理等する場合は、中心部まで十分に加熱すること！

牛レバーを使用して、食品を製造、加工または調理する場合は、レバーの中心部を63℃で30分以上加熱するか、これと同等以上の方法（75℃で1分以上など）で加熱殺菌しなければいけません。

牛レバーを利用客が自ら調理して食べる焼肉店などでは、コンロなどの加熱用設備を提供し、さらに、利用客が十分に加熱して食べるよう、中心部まで十分な加熱が必要である旨をメニューや店内掲示等により、情報提供してください。

もし、利用客が生や不十分な加熱で食べている場合は、十分に加熱して食べるよう注意してください。



牛レバーは、加熱用として販売すること！

消費者が牛レバーを十分に加熱して食べるよう、中心部まで十分な加熱が必要である旨を掲示等により、情報提供してください。

加熱調理が必要なことの情報提供の例

「加熱調理用であること」、「調理の際に中心部まで加熱が必要であること」、「食中毒の危険性があるので、生で食べられないこと」など。

飲食店ではメニューや店内に掲示、販売店は店内の掲示や表示をすること！！



Q. 牛レバーを生食用として販売したらどうなるの？

A. 牛レバーを生食用として販売・提供すると、食品衛生法違反となり、営業停止等の処分を受け、店舗名等が公表される場合があります。

また、食中毒を起こした場合、被害者への賠償責任が生じますが、生産物賠償責任保険に加入していても、支払いの対象にならない場合があります。

Q. 牛以外の食肉を生食用として販売・提供してもいいの？

A. 都内では、鶏のレバ刺し、鶏わさなどによるカンピロバクターによる食中毒が多発しています。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。

鶏肉や豚肉などについても、生食用として販売・提供しないでください！

【問い合わせ先】

目黒区保健所生活衛生課食品衛生指導係

電話：03-5722-9507 目黒地区

03-5722-9509 碑文谷地区