

牛の生レバーの販売・提供が 禁止されました。

平成24年7月1日からこれに違反した場合、食品衛生法に基づき行政処分や罰則の対象となります。

禁止の理由は？

- **腸管出血性大腸菌**による食中毒の可能性があるからです。
牛のレバーは、肉のように表面だけではなく内部にも腸管出血性大腸菌がいることがあります。
- **腸管出血性大腸菌**は、重い病気や死亡の原因となります。
- 生で食べないことが食中毒を防ぐ唯一の予防法です。

飲食店の皆様へ

- お客様に牛レバーを提供するお店では、「中心部までよく焼いて食べてください。」などと、メニューに記載することにより情報提供を行ってください。
- 牛レバーを生で食べることがないように、お客様に声掛けするなど、注意を払ってください。
- レバニラ炒めなど加熱調理する場合にも牛のレバーは、中心部まで十分加熱してください。

販売店の皆様へ

- お客様に牛のレバーを販売する場合には、
「加熱用」
「調理の際に中心部まで加熱する必要があります。」
「食中毒の危険性があるので生では食べられません。」
など、掲示や声掛けにより情報提供を行ってください。