

平成24年7月1日より

生食用牛レバーの販売・提供が 禁止になりました！！



罰 則
2年以下の懲役
200万円以下の罰金



新たな基準

- ◆牛レバーは、加熱用として販売・提供しなければなりません。
- ◆牛レバーを原料として調理・販売するときは、中心部まで十分に加熱(※)しなければなりません。
- ◆お客様に、牛レバーは中心部まで十分に加熱する必要があることを情報提供しなければなりません。

(※) 中心部を63℃で30分間以上または75℃で1分間以上など



情報提供のポイント

食肉販売店で牛レバーを販売する場合や飲食店等でお客様が加熱を行う場合は、情報提供が必要です。

容器包装やメニュー、店舗の見やすい場所に記載、掲示しましょう。

- 牛レバーは、加熱用です。
- 調理の際には、中心部まで十分に加熱してください。
- 食中毒の危険性があるため、生では食べられません。



どうして牛の「レバ刺し」を食べ
てはいけないの？

腸管出血性大腸菌による食中毒になる可能性
があるからです。

新鮮なものでも、衛生管理を十分に行ったものでも、牛のレバーの内部には「O157」などの腸管出血性大腸菌がいることがあります。しかし、汚染されているかどうかを検査する方法や洗浄、殺菌方法など有効な予防対策は見いだせていません。

そのため 「生で食べないこと」が唯一の予防方法です。

詳しくは… 豊田市役所ホームページをご覧ください。

http://www.city.toyota.aichi.jp/division/af00/af05/1228424_7114.html

