

牛の生レバーを提供した焼肉店経営者等が逮捕されました！

事件の概要

平成 25 年 8 月 30 日（金）に牛の生レバーを提供した京都市の焼肉店経営者等を食品衛生法第 11 条第 2 項違反の疑いで平成 25 年 10 月 15 日（火）逮捕、略式起訴され、罰金刑となりました。

！！違反した場合は→2 年以下の懲役または 200 万円以下の罰金！！



飲食店、販売業をされている方へ



牛レバーに関しては O157 など腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなど食中毒の危険性

があるとして、平成 24 年 7 月より **生食用としての販売、提供を禁止しています。**

<ポイント>



牛のレバーは「**加熱用**」として販売・提供しなければなりません。

➤生食用の基準を満たした牛肉・馬肉・馬レバー以外の肉や内臓はすべて加熱用です。



牛のレバーを販売、提供する際は**中心部まで十分な加熱を必要な旨の案内**
をする義務があります。

➤もし、客が生や不十分な加熱のまま食べている場合には、注意しなければなりません。



牛のレバーを原料として調理し、販売する場合は**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℃、30 分以上または 75℃、1 分以上など）



生肉や内臓を扱う**調理器具は、他の食品を汚染させないよう専用のものを**
用意しましょう。

危険なのは牛だけじゃない！！



鳥刺し・豚しゃばり等についても食中毒の危険性が高いので

十分加熱しましょう！



妊娠中のお母さんは生で絶対に食べないでください！

生しゃばりや生肉を食べて、お母さんがカンピロバクターに感染すると、**血流**を通しておなかにいる赤ちゃんまで感染してしまうことがあります。これが原因で、赤ちゃんが「**新生児髄膜炎**」になり、脳性麻痺などの後遺症が残ってしまった事例があります。



しゃばり



詳しくは、[こちら](#)（厚生労働省 HP）