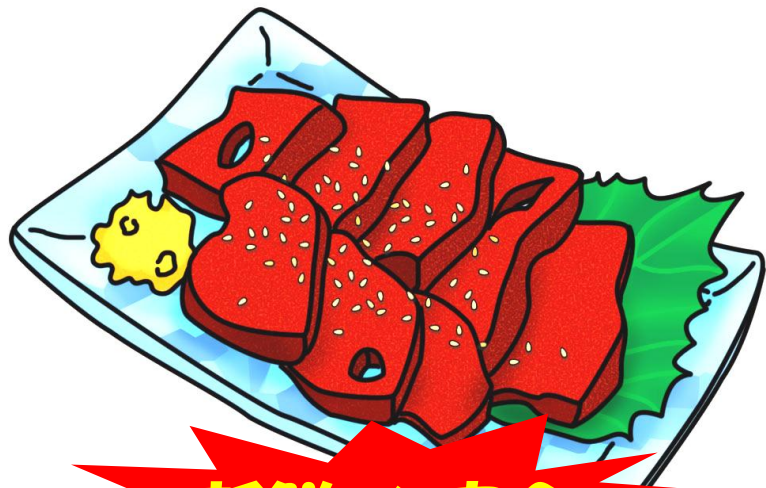


牛レバー刺しの提供が禁止されました

平成24年7月1日から、牛肝臓(レバー)について規格基準が設定されました。これに伴い、牛のレバー刺しの提供が禁止になります。



新鮮 ≠ 安全

牛肝臓の規格基準（要旨）

- 販売する場合は、食べる前に中心部まで十分な加熱を要する等の情報を提供しなければならない。
- 調理提供する場合は、中心部を63℃で30分間以上加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法（例：75℃で1分以上）で加熱殺菌しなければならない。

基準に違反して牛生レバーを提供等すると、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金に処される場合があります！

牛レバー以外にも、牛・豚・鶏などの肉や内臓は中までしっかり火を通し、安全においしく食べましょう。

特に子どもや高齢者、抵抗力の弱い方には生の食肉等を食べさせないようにしましょう。

◆お問い合わせ先

| 名称 | 所在地 | 電話番号 |
|---------------|--------------------|--------------|
| 乙訓保健所 環境衛生室 | 向日市上植野町馬立8 | 075-933-1241 |
| 山城北保健所 衛生室 | 宇治市宇治若森7の6 | 0774-21-2912 |
| 山城南保健所 環境衛生室 | 木津川市木津上戸18-1 | 0774-72-4302 |
| 南丹保健所 環境衛生室 | 南丹市園部町小山東町藤ノ木21 | 0771-62-4754 |
| 中丹西保健所 環境衛生室 | 福知山市篠尾新町一丁目91 | 0773-22-6382 |
| 中丹東保健所 環境衛生室 | 舞鶴市倉谷村西1499 | 0773-75-1156 |
| 丹後保健所 環境衛生室 | 京丹後市峰山町丹波855 | 0772-62-1361 |
| 京都府健康福祉部生活衛生課 | 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町 | 075-414-4759 |