

牛肉のユッケやタタキを 注文する前に！

ユッケやタタキなど牛肉の生食は、
腸管出血性大腸菌（O157）などの食中毒
になる危険性があります。

焼肉店などで牛肉のユッケやタタキを提供するためには、生食用の牛肉を加工・調理するための許可や生食用の牛肉を仕入れる必要があります。

また、許可を取っていても、店舗の見やすい場所に、牛肉の生食について注意喚起するよう表示することが法律で決められています。

店舗 掲示例



生食用食肉に関する注意事項

肉を生で食べると、食中毒になることがあります。

特に、小さなお子さんや、高齢の方、抵抗力の弱い方は肉を生で食べないようにしましょう。

なお、牛レバーは生食用としての提供は禁止されています。

家庭でも気を付けましょう！



- ① 「新鮮だから生肉でも大丈夫」は間違いです！
- ② 肉や添えてある野菜も十分加熱して食べましょう
- ③ 肉を焼く箸と食べる箸は分けましょう
- ④ 生肉を使った調理器具は十分に洗浄しましょう

