



平成24年7月から、牛の肝臓（レバー）を生食用として販売・提供することが禁止されました。



牛レバーは加熱して食べましょう

牛レバーを生で食べると・・・

腸管出血性大腸菌によるによる、食中毒になる危険性があります。

- ◆牛の肝臓(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。
と畜場で解体された牛の肝臓内部から、重い病気を引き起こす食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌が検出されました。新鮮なものでも、冷蔵庫に入れていても、衛生管理を十分に行っても、牛の肝臓の内部には腸管出血性大腸菌がいることがあります。
- ◆実際に、食中毒が起きています。
生の牛の肝臓などが原因と考えられる食中毒は平成10年から平成23年に128件（患者数852人）発生し、うち22件（患者数79人）は、腸管出血性大腸菌が原因です。厚生労働省は、平成23年7月に提供の自粛を要請しましたが、その後も食中毒事例が報告されています。

腸管出血性大腸菌は、重い病気や死亡の原因 になります。

- ◆腸管出血性大腸菌は、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの危険な病気を起こし、死亡の原因にもなります。
腸管出血性大腸菌は、わずか2～9個の菌だけでも、病気を起こします。HUSは、腸管出血性大腸菌感染者の約10～15%で発症し、HUS発症者の約1～5%が死亡するとされています。平成23年には、腸管出血性大腸菌による集団食中毒事件で5名の方がお亡くなりになるという痛ましい事件が起きています。

今のところ、生で食べないことが、唯一の予防法 です。

- ◆牛の肝臓が腸管出血性大腸菌に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。

火が通ったもの × 加熱不十分なもの



写真提供：(社)日本食品衛生協会

- ◆腸管出血性大腸菌は75℃で1分以上加熱すれば死滅します。中心部まで火が通るよう、十分に加熱しましょう。

千葉県マスコットキャラクター
チーバくん



