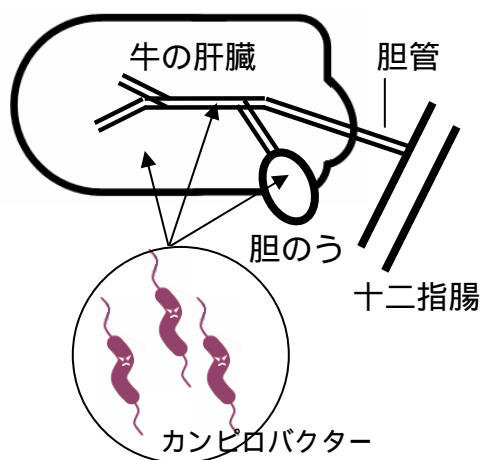


牛レバー等の生食での提供は控えてください

! **牛レバー**は、どんなに表面を削り取っても、
内部に食中毒菌がいる恐れがあるため、
生食では提供せず、加熱用としてください。



牛レバーの生食はなぜ危険か

肝臓の内部は、胆管（胆汁という消化液が通る管）で腸とつながっています。

厚生労働省によると、健康な牛の肝臓の1割以上、胆汁の2割以上から食中毒菌である**カンピロバクター**が検出されたという調査結果があります。（注）

これは、胆汁を通じて肝臓内部が食中毒菌に汚染されるということであり、肝臓内部までしっかりと加熱殺菌しなければ安全の保証はできないということです。

! **鶏・豚**も生食での提供は控えてください。

食中毒菌やウイルスに汚染されているという調査結果があります。
生食では提供せず、加熱用として提供してください。

鶏肉とカンピロバクター

厚生労働省によると、市販の鶏肉から次のとおり高率に**カンピロバクター**が検出されたという調査結果があります。

（注）

- ・鶏レバー・・・66.1%
- ・砂肝・・・66.7%

豚肉とE型肝炎

厚生労働省によると、豚レバーの約2%から**E型肝炎ウイルス**が検出されたという調査結果があります。（注）

加熱不十分の豚レバーが人のE型肝炎の一因である可能性が指摘されています。

注、注）厚生労働省「カンピロバクター食中毒予防Q&A」
（厚生労働科学研究「食品製造の高度衛生管理に関する研究」）

注）厚生労働省「E型肝炎Q&A」

