

牛のレバーは中までしっかり加熱して食べましょう

 7月から牛レバーを生食用として販売・提供することが禁止されています。



Q) どうして牛レバーを生で食べてはいけないの？



A) 食中毒を防ぐためです。

- 牛の肝臓(レバー)の内部には、重い食中毒を引き起こす「0157」などの「腸管出血性大腸菌」がいることがあります。
- 現在、牛レバーを安全に生食するための有効な対策が見つかっていません。



・一部の牛の肝臓内部から0157が検出されています。
 ・肝臓の内部は、腸と胆管でつながっています。

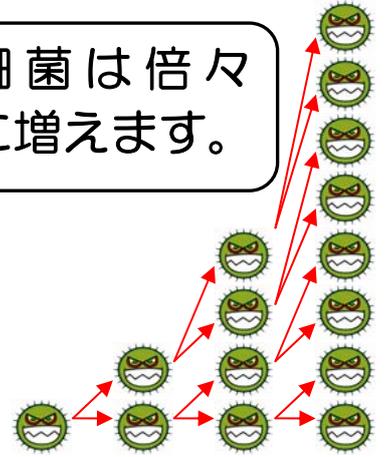
よく加熱して食べれば安全です

食品の温度管理にご注意を

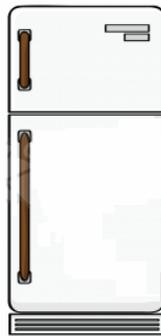
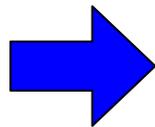
気温が高いと細菌の増殖が活発になり、食品がいたみやすくなります。

次の点に注意しましょう。

細菌は倍々に増えます。



食品を購入したらまっすぐ帰り、**要冷蔵品はすぐに冷蔵庫に保管しましょう。**



車内に食品を放置するのは避けましょう。



刺身などいたみやすい食品は、冷蔵庫から出したら、できるだけ**早く食べきり**ましょう。(2時間が目安)



時間が経ったら、思い切って捨てることも重要です。

