

食の安全サポーター情報配信（平成24年6月27日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。
今回は、「生食用牛レバーの販売禁止」の情報を配信します。

「生食用牛レバーの販売禁止」について

⇒ 平成24年7月1日から、生食用牛レバーの提供が禁止されます。

牛レバー（肝臓）の内部からは、腸管出血性大腸菌が検出されています。新鮮なもので、冷蔵庫に入れていても、衛生管理を十分に行っても、牛の肝臓内部には腸管出血性大腸菌がいることがあります。

腸管出血性大腸菌は少量の菌でも食中毒を起こすことがあり、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。

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・殺菌の方法など、安全に生で食べるための有効な予防策が見つかっておらず、生食の安全性が確保できるまでの間禁止となります。

- 平成24年7月1日から、加熱用を除き、生の牛肝臓は提供できなくなります。
- 牛レバーは、中心部まで十分に加熱して食べましょう。



●加熱すれば、おいしく安全に食べられます。

腸管出血性大腸菌は、75℃以上で1分間以上の加熱で死滅します。

添付資料：厚生労働省リーフレット

バックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/hpanzen.htm>