



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。

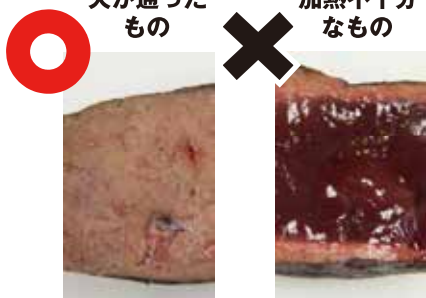
腸管出血性大腸菌は、重い病気や死亡の原因 になります。

- ◆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



豚レバーの生食は避けましょう

どうして豚レバーを生で食べてはいけないの??

豚レバーには、新鮮であってもサルモネラ属菌やカンピロバクター、E型肝炎ウイルスなどが付着していることがあり、食中毒になる危険性があるからです。

- ・生の豚のレバーが原因と推定された食中毒は過去10年間に全国で5件（患者数32人）発生しています。

豚レバー以外の豚肉や鶏肉は生で食べても大丈夫??

豚レバー以外の豚肉や鶏肉にもサルモネラ属菌やカンピロバクターなどが付着していることがあります。生食は避けましょう。

- ・国が平成21~23年度に行った調査では、流通している豚肉の2%、鶏肉の52%からサルモネラ属菌が検出され、鶏肉の34%からカンピロバクターが検出されています。
(厚生労働省 食品の食中毒菌汚染実態調査集計結果より)



◆ E型肝炎ウイルスに感染するとどんな症状になるの?

急性肝炎を発症し、症状が重くなると命にかかわることがあります。

- ・平均6週間の潜伏期の後に発熱、悪心・腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化が現れ、まれに劇症化することがありますが、慢性化することはありません。
- ・E型肝炎の治療方法は現在のところ、急性期の対症療法しかありません。

◆ サルモネラ属菌はどんな菌なの? 症状は?

- ・動物の腸管や自然界に広く分布する細菌で、6~72時間の潜伏期の後に、腹痛、下痢、発熱等の症状が現れます。長期にわたり保菌者となることもあります。



◆ カンピロバクターはどんな菌なの? 症状は?

- ・牛や豚、鶏などの腸管内に生息する細菌で、1~7日の潜伏期の後に発熱、倦怠感、頭痛、下痢等の症状が現れます。比較的少ない菌量(100個程度)でも感染します。

どうすれば食中毒を防げるの?

これらの食中毒を防ぐためには、生肉や加熱が不十分な肉の料理は食べないことが重要です。

中心部まで火が通るよう、十分に加熱(75℃で1分以上)しましょう。



詳しい情報は、千葉県ホームページ「食の安全・安心電子館」をご覧ください。
<http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/index.html>

食の安全・安心電子館

検索 



チーバくん

食の安全・安心レポートに関するお問い合わせは...

千葉県健康福祉部衛生指導課食品安全対策室

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL:043-223-2626 FAX:043-227-2713 E-メール: eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp