

消費者のみなさまへ

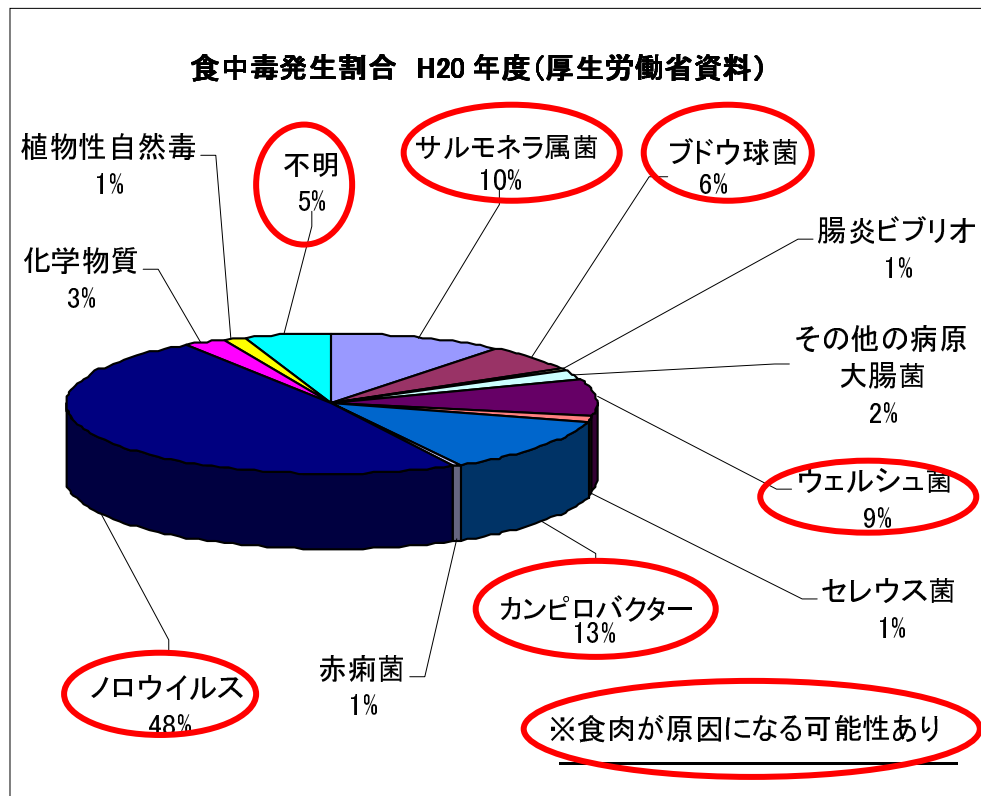
～食肉の生食を原因とする食中毒が多発しています～



食肉は十分に加熱して食べましょう！

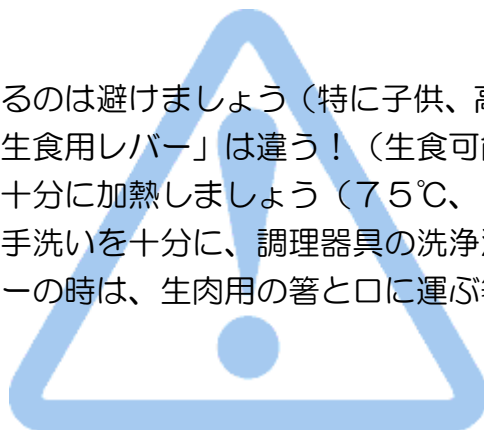
健康な牛・豚・鶏であっても、腸管内に食中毒菌を持っています。
食肉は、その処理過程で各種の病原菌に汚染される可能性があります。

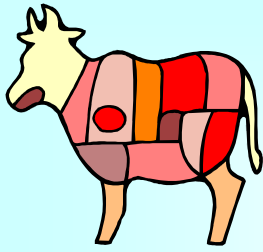
新鮮な食肉であっても、食中毒を起こす恐れがあります。



食中毒を防ぐポイント

- ①食肉類を生で食べるのは避けましょう（特に子供、高齢者、妊婦の方は危険！！）
- ②「生レバー」と「生食用レバー」は違う！（生食可能は「生食用レバー」のみ）
- ③食肉は中心部まで十分に加熱しましょう（75℃、1分間）
- ④食肉に触れた後の手洗いを十分に、調理器具の洗浄消毒を十分にしましょう
- ⑤焼肉やバーベキューの時は、生肉用の箸と口に運ぶ箸を使い分けましょう





「生食用レバー」とは・・・

国が定める加工基準に適合していると畜場から出荷されたレバーのみが「生食用レバー」として、生食が認められています。

※「生食用レバー」に該当する場合、必ず表示があります

- ① 生食用であること
- ② と畜場名

表示を確認して購入

※「生食用レバー」の加工基準に適合していると畜場

(平成21年7月厚生労働省による実態調査報告)

- ◆新潟市食肉センター（新潟市）
- ◆佐久広域食肉流通センター（長野県）
- ◆県南食肉センター（福岡県）
- ◆うきは市と畜場（福岡県）
- ◆千興ファーム食肉センター（熊本県；馬のみ）
- ◆熊本市食肉センター（熊本市）

食肉を原因食品とする主な食中毒

食中毒菌の種類	原因食品（推定含む）	特徴
カンピロバクター	とりさし、とりわさ とりユッケ、牛レバーさし 二次汚染食品（サラダ等） 飲料水（井戸水、わき水）	鶏肉は高率に汚染 鮮度が良くても感染 少量の菌量で感染
腸管出血性大腸菌 O157	牛ユッケ、牛レバーさし 牛肉料理（ハンバーグ等） 二次汚染食品（サラダ等） 飲料水（井戸水、わき水）	鮮度が良くても感染 少量の菌量で感染 腎臓障害等、重症化あり
E型肝炎ウイルス	豚肉料理（生焼け） 鹿肉、猪肉（生・生焼け）	急性肝炎を引き起こす



問い合わせ先

奈良県消費・生活安全課（0742-27-8681）
または最寄りの保健所へ