

# 豚・鶏の肉や内臓を生で食べることは危険です！！

## 牛のレバ刺しは禁止されたけど...



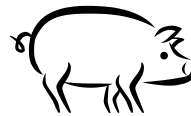
安全に食べるには加熱するしかないんだよね...

平成24年7月から、牛の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。牛の肝臓（レバー）の内部には「O157」などの腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒菌がいることがあり、特に腸管出血性大腸菌は重い病気や死亡の原因になります。

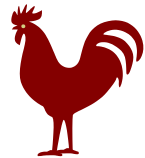


では、豚・鶏の肉や内臓は生で食べても安全なのでしょうか？

## 豚・鶏だって生で食べるのは危険！！



危ないからやめようね



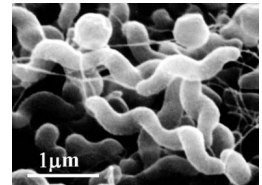
豚や鶏にも食中毒の原因となる様々な菌やウイルス、寄生虫がいます。

|            | 病因物質                                                     |
|------------|----------------------------------------------------------|
| 豚肉<br>豚レバー | カンピロバクター、サルモネラ属、エルシニア・エンテロコリチカ、E型肝炎ウイルス、寄生虫(トキソプラズマ、条虫等) |
| 鶏肉<br>鶏レバー | カンピロバクター、サルモネラ属                                          |

豚・鶏の肉や内臓を生で食べると、サルモネラやカンピロバクター、E型肝炎などの食中毒の危険性があります。

特に鶏肉は高率でカンピロバクターに汚染されています。

◆食肉のカンピロバクター汚染率 ※H24 食中毒菌汚染実態調査結果(厚生労働省)  
鶏ミンチ肉 36.2%、鶏たたき 12.0%、牛レバー(加熱加工用) 16.1%



カンピロバクター

## 新鮮だから安全、というのは間違いです！！



近年のグルメブームで食肉・内臓の生食による食中毒が増えつつあります。

食肉や内臓はもともと病原微生物の汚染頻度が高く、食肉処理施設の衛生管理を十分に行ったとしても、生食用としての食肉・レバーなどを出荷することは難しいとされています。

なお、これらの病原微生物はわずかな菌量であっても食中毒を起こすことがあり、カンピロバクターについては時間の経過とともに菌量が低下することがわかっていますので、むしろ新鮮なものほど食中毒を起こしやすいとも言われています。

飲食店や食肉販売店の皆さまには、お客様の健康をお守りする義務があります。  
豚や鶏であっても、生食用として生肉・生レバーを提供することは控えてください。