

平成24年7月1日から牛の肝臓を生食用として販売・提供することが禁止されます

どうして牛の「レバ刺し」を食べてはいけないか

腸管出血性大腸菌による食中毒の可能性があるので。

- 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。したがって、内部まで加熱殺菌する必要があります。
- 腸管出血性大腸菌はわずか（2～9個）であっても、病気を起こします。
- 溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの危険な病気を引き起こすこともあります。

牛の肝臓を取扱う店舗の皆様へ

- ・牛の肝臓を使用して製造、加工又は調理する際には、中心部まで十分な加熱をしてください。
- ・焼肉店などのように消費者が自分で焼いて食べる形態の飲食店や、生の肝臓を販売する販売店では、消費者に対し、「加熱用である旨」、「調理の際に中心部まで加熱する必要がある旨」、「食中毒の危険性があるため生では食べられない旨」等の情報を掲示などにより提供してください。

中心部までの十分な加熱とは

加熱方法の基準として牛の肝臓の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌（同等以上の一例：中心部75℃で1分間以上）しなければならないとなっております。

※食品安全委員会が牛肝臓の中心温度を計測しながら沸騰水による加熱実験した結果によると、中心部まで十分な加熱ができていることを判断するには、中心部まで牛肝臓の赤身が完全に変色していることが必要とのことです。

その他

牛の肝臓に限らず、加熱用として流通している獣畜や家きんの肉や内臓については、食中毒の原因となる菌等付着している可能性があります。

それらについても、調理の際には十分に加熱するよう注意してください。

また、販売する際には消費者に対して、十分な加熱を行ってもらうよう情報提供していただきますようお願いいたします。