



平成24年7月から、牛の肝臓（レバー）を生食用として販売・提供することを禁止しています。

牛のレバーは、 中までしっかり加熱してください

牛のレバーは、すべて **加熱用** です

- 腸管出血性大腸菌による重い食中毒の危険性があるため、牛のレバーは、生では食べられません。

☆ 生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の、肉や内臓はすべて加熱用です。

生で食べないことが、唯一の予防法

◆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。

必ず **中心部まで加熱** してから 召し上がってください

- 中心部まで十分に火が通り、中心部の色が変わるまで、加熱してください。
- 中心部まで75℃で1分間以上加熱すれば、腸管出血性大腸菌は死滅します。

☆ 牛のレバー以外にも、牛、豚、鶏などの肉や内臓も加熱して食べましょう。特に細かい肉を固めた「成形肉」などは、中心部までの加熱が必要です。



生のレバーや肉と、その他の料理とは、 離して置き、**調理器具も使い分け**ましょう

- 生のレバーなどの内臓や肉が触れたところには、菌が付く可能性があります。使った器具が、その他の食品に触れないようにし、包丁やまな板は洗って熱湯をかけるなどしましょう。
- 生のレバーや肉は、生で食べる野菜などと離して置きましょう。
- 加熱前のレバーや肉には、専用の tong や箸、皿を使いましょう。



埼玉県食肉衛生検査センター