

牛レバーだけではなく、食肉はよく加熱して食べましょう

○牛レバーの規格基準が7月1日から施行されます。

生食用として牛レバーを販売・提供することができなくなります。

○牛レバーだけではなく、食肉はよく加熱して食べましょう。

◆食肉の表示をよく見ましょう。

- 1 生食用食肉には「生で食べられる旨」の表示がされています。
- 2 筋切り処理や結着肉などの加工を行っている食肉は、内部に食中毒菌が入り込んでいる可能性があります。そのため、このような加工がされている食肉は「中心部まで加熱が必要であること」が表示されています。

◆腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒の原因菌は、健康な家畜の腸などにいます。

- 1 牛以外の家畜や野生動物の腸管内にも食中毒菌が存在します。また、寄生虫などについても注意が必要です。
- 2 食肉や獣畜の内臓（いわゆるホルモン）には、食中毒の原因菌が付着している可能性があります。
- 3 鶏肉の生食や加熱不足による食中毒は、多数発生しています。

◆食肉は中心部まで加熱（75℃ 1分間以上）して食べれば安全です。

腸管出血性大腸菌などの食中毒菌や寄生虫は、75℃ 1分間以上の加熱により死にます。

○手や器具を介しての汚染にも注意しましょう。

- 1 食肉を扱った手や器具は洗剤等でよく洗いましょう。
- 2 アルコールや塩素剤、煮沸などによる消毒を行いましょう。
- 3 生肉と加熱済みの食肉で、箸やトングを使い分けましょう。

○こどもやお年寄りには特に注意しましょう。

こどもやお年寄りなどの抵抗力の弱い方は、腸管出血性大腸菌などによる食中毒が重症化する場合があります。場合によっては死亡することもありますので、特に注意が必要です。

焼肉などを食べる時は、こども達だけのテーブルを作らないで、食肉をよく焼いて食べているか、大人の方が注意してあげてください。

参考情報一覧

○厚生労働省 「牛レバーの生食はやめましょう」

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syohisya/10720/index.html

○厚生労働省 腸管出血性大腸菌食中毒の予防について

<http://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001bbdz.html>

○内閣府 食品安全委員会 食肉の生食について

http://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku_hyoka.html

○農林水産省 お肉はしっかり火を通してから食べましょう

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/raw_meat.html

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課

（電話 026-235-7154、FAX 026-232-7288、電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp）

・最寄の保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口