

平成 24 年 7 月から、生食用牛レバーの販売・提供が禁止されます

○牛レバーの規格基準が 7 月 1 日に施行される予定です。

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。

◆牛肝臓に係る基準（案）の概要

牛の肝臓は飲食する際に加熱を要するものとして販売しなければならない。

牛の肝臓を販売する場合は、飲食する際に中心部まで十分な加熱を要する等の情報を提供しなければならない。

牛の肝臓を調理などして提供する場合は、中心部を 63℃30 分間以上加熱するなどの加熱殺菌をしなければならない。

規格基準施行前でも、食中毒予防のために牛レバーを生食するのはやめましょう。

○どうして牛レバーを生で食べてはいけないの？

◆腸管出血性大腸菌による食中毒の可能性があります。

- 1 牛レバーの内部には、鮮度や衛生管理には関係なく「O157」などの腸管出血性大腸菌がいることがあります。
- 2 生食用牛レバーが原因と考えられる食中毒は平成 10 年から平成 23 年までに 128 件（患者数 852 名）発生しています。そのうち 22 件（患者数 79 名）は腸管出血性大腸菌が原因です。

◆腸管出血性大腸菌は、少量の菌だけでも重症化や死亡する場合があります。

- 1 腸管出血性大腸菌はわずか 2～9 個の菌で病気を起こすことがあります。
- 2 腸管出血性大腸菌の感染者の 10～15%が重症化（溶血性尿毒症症候群）します。重症化した人の約 1～5%が死亡するとされています。

○牛レバーを生で安全に食べる方法はありません

- 1 牛レバーが腸管出血性大腸菌に汚染されているか迅速に検査する方法がありません。
- 2 牛レバーの内部まで洗浄・殺菌する方法がありません。

○牛レバーは中心部まで加熱して食べれば安全です。

腸管出血性大腸菌は、75℃ 1 分間以上（63℃30 分間以上と同等の加熱条件）加熱すれば死滅します。

参考情報一覧

○平成 24 年 6 月 12 日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会資料

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002cs67.html>

○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/110720/index.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