

牛、豚のレバーや豚肉は生では食べられません!



加熱して食べれば安全です



豚肉・豚レバーは生で食べないで!

新鮮でも関係ありません

なぜ?

1 豚レバーをはじめとする豚のお肉や内臓を生で食べると、E型肝炎ウイルス(HEV)に感染するリスクがあり、E型肝炎は重症化することもあるため。

2 豚肉を生で食べると、サルモネラ属菌やカンピロバクター・ジェジュニ/コリ等の食中毒のリスクがあるため。

どうしたらいい?

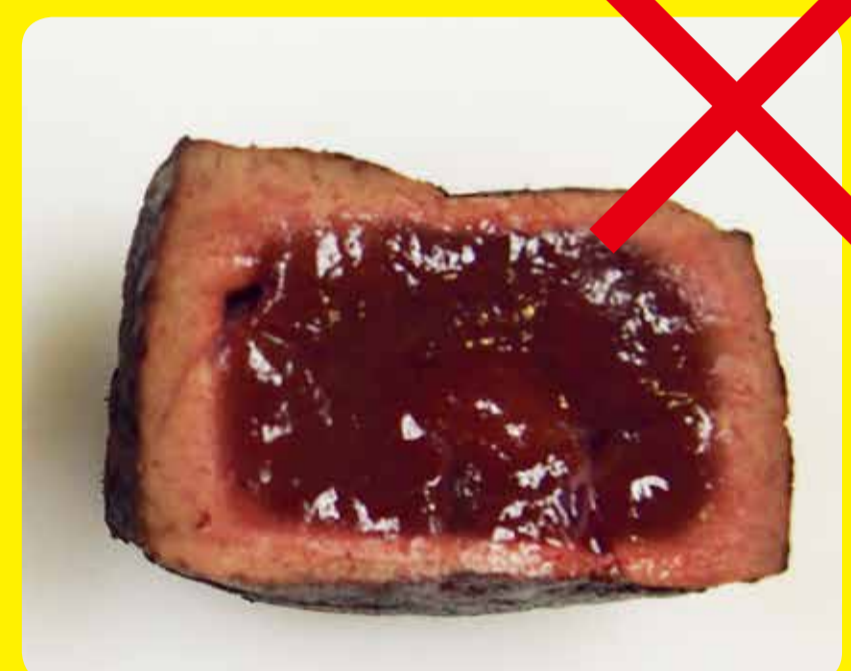
豚肉・豚レバーは中心部まで十分に加熱して食べましょう

ATTENTION

平成27年6月から、豚肉や内臓(レバーなど)を生食用として販売・提供することを禁止しています。



火が通ったもの



火の通りが不十分なもの

写真提供 / (公社)日本食品衛生協会

腸管出血性大腸菌などは、お肉の中心部まで75℃で1分以上加熱すれば死滅します

ATTENTION

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



レバ刺し



牛のレバーは生で食べないで!

※生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の肉や内臓は全て加熱用です。

新鮮でも関係ありません

なぜ?

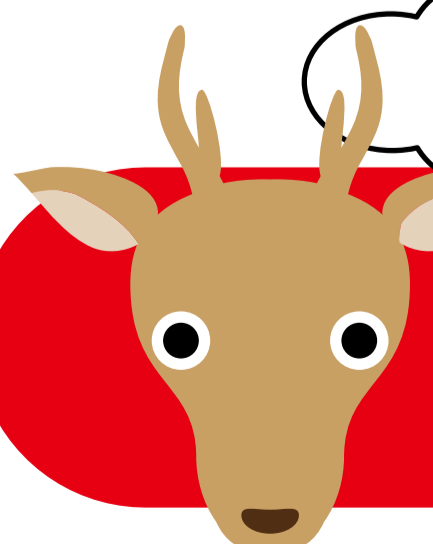
1 牛のレバーを安全に生で食べるための方法がないため

2 牛の肝臓(レバー)の内部には腸管出血性大腸菌による重い食中毒の発生が避けられないため

どうしたらいい?

生で食べないことが唯一の予防法

こちらも注意



イノシシやシカなどの野生鳥獣の肉・内臓も生で食べないで!

