



牛レバーは生で 食べないようにしましょう!

平成 23 年 7 月 6 日に開催された国の薬事・食品衛生審議会では、牛レバーについて、食中毒の発生状況などから生食用として提供しないよう飲食店等に周知徹底すべきとされました。

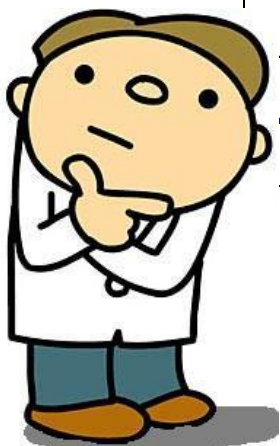
これを受けて、厚生労働省や県では、関係事業者に対し牛レバーを生食用として提供しないよう指導するとともに、消費者に対し生で食べないように注意喚起を行っています。



牛レバーや生食用食肉による食中毒発生事件数

原因病原微生物	生食用牛レバー	生食用牛肉・ユッケ
カンピロバクター	87	8
腸管出血性大腸菌	20	11
サルモネラ	8	8
病原性大腸菌	1	0
合計	116	27

※H10～22年 厚生労働省食中毒統計より



お問い合わせは・・・

山形県 生活環境部 危機管理・くらし安心局
食品安全衛生課 TEL023-630-2677