

豚レバーの生食も危険です！

平成24年7月から、牛レバーを生食用として販売・提供することが禁止されました。

一部の飲食店で豚レバー刺を提供しているとの報道がありましたが、豚レバーや豚肉を生で食べると、E型肝炎ウイルスや寄生虫に感染する恐れがあります。また、牛レバーに限らず豚レバーを生で食べるとカンピロバクターやサルモネラ属菌等の食中毒のリスクもあります。

実際に、平成22年度に当検査所で行った調査では、95%もの豚の糞便からカンピロバクターが検出されました。処理の過程で、肉や内臓を汚染する恐れがあります。

豚レバーや豚肉も、よく加熱してから食べましょう。



当検査所では、主にこんな病気を排除してます

肝包膜炎

肝臓の表面を包む膜(包膜)に繊維素などの増生を伴う炎症がおこったもの。



寄生虫性肝炎

豚回虫の寄生が原因で、肉眼的に白斑(Milk spot)を形成するのが特徴。



うっ血肝

肝臓は腫大し、暗赤色～黒赤色を呈する。循環障害に随伴しておこる。

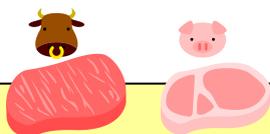


退色肝

肉眼的に肝臓の色が退色したもの。肝細胞に脂肪などの蓄積がみられる。



牛や豚のレバーに限らず、肉や内臓を生で食べると食中毒のリスクがあります。よく加熱して食べましょう。特に、お年寄りや子供など抵抗力の弱い人は注意しましょう。



福岡市食肉衛生検査所は、これからもより安全で衛生的な食肉の提供を目指します。

豚肉は加熱することで、おいしく安全に食べられますよ



福岡市食肉衛生検査所 〒812-0055 福岡市東区東浜 2-85-14

TEL092-651-3404 FAX092-651-9015