

豚肉を生で食べないで！

平成27年6月12日から豚肉（レバー等の内臓も含む）の生食用としての提供・販売が禁止されました。これは、豚のお肉や内臓を生で食べるとE型肝炎ウイルスやサルモネラなどの食中毒菌による重い食中毒が発生する危険があるからです。新鮮かどうかは関係ありません。中心部まで十分に加熱してから食べましょう。

豚肉（内臓を含む）を食べるときのポイント



- ・豚肉はしっかり加熱しましょう！
目安は中心部の赤みがなくなるまで。
- ・焼き肉をするときは生肉を扱う箸やトングを準備して、
食べる箸で生肉に触れないようにしましょう！
- ・生肉に触れた付け合わせの野菜もよく焼いて食べましょう！

豚肉からの二次汚染に気をつけましょう！

- ・生肉を取り扱った後は、必ず手を洗いましょう。
- ・冷蔵庫では肉汁が他の食品を汚染しないよう、
密閉容器等に入れ、サラダなどの食材とは区分して
保存しましょう。
- ・生肉を取り扱ったまな板・包丁などはその都度よく
洗浄し、熱湯や消毒薬などで消毒しましょう。



ふき取り検査の様子

検査所だより No.14 で紹介した枝肉のふき取り検査では、カンピロバクターなどの食中毒菌が実際に検出されています。

牛のレバーも生では食べられません

牛のレバーについても平成24年7月から生食用としての提供・販売が禁止されています。牛のレバーを生で食べると、腸管出血性大腸菌による食中毒を起こす危険性があります。中心部までしっかり加熱して食べるようにしましょう。

福岡市食肉衛生検査所

〒812-0055 福岡市東区東浜2-85-14

TEL.092-651-3404 FAX.092-651-9015