

食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

レバーを生で食べるのは非常に危険です！

11月2日に茨城県で加熱不十分な牛レバーを食べた2人がカンピロバクターによる食中毒の症状を呈しました。うち1人は体の麻痺や呼吸困難で重体となり、ギランバレー症候群と診断されました。

ギランバレー症候群とは・・・脱力、しびれ、痛みなどが生じる疾患です。死に至ることもあります。ギランバレー症候群の患者のうち1割程度はカンピロバクターが原因といわれています。

牛レバーは平成24年に生食用として販売・提供することが禁止されています。

牛・豚レバーは生食できません。十分に加熱せずに食べるのは非常に危険です。

飲食店でレバーを食べるときは、よく焼けているか確認し、加熱が不十分な場合はもう一度焼いてもらいましょう。

自分や家族を守るのはあなた自身です。正しい知識を身につけ、リスクを回避しましょう。

●生レバーは食べない

●レバーを食べるときは十分加熱する

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係
 〒520-0047 滋賀県大津市浜大津 4-1-1 明日都浜大津 1F
 TEL:077-511-9203 FAX:077-525-6161
 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp
 HP: <http://www.city.otsu.lg.jp/hokenjo/>