

# 牛レバーに潜む食中毒菌



我が国では牛の肝臓（レバー）を生で食べる習慣がありました。ですが、平成24年7月から牛の肝臓を生食で提供することや販売することが禁止になりました。どうして牛の肝臓は生で食べてはいけなくなったのでしょうか？



牛の肝臓の内部には食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌が存在する危険があります。腸管出血性大腸菌は人に重度の食中毒を引き起こし、最悪の場合死に至る可能性もあります。また、腸管出血性大腸菌の他に食中毒の原因となる菌として、カンピロバクター属菌が牛の肝臓に存在している可能性もあります。当検査所では、搬入された牛の胆汁と肝臓内部におけるカンピロバクター属菌の保有状況を調査しました。

(<http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/cmsfiles/contents/0000118/118368/06-2-5.pdf>)

その結果、調査した牛胆汁の40%、肝臓内部の15%からカンピロバクター属菌が検出されました。

腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター属菌は衛生管理をしっかりと行っている牛の肝臓であっても、新鮮な牛の肝臓でも存在する可能性があります。さらに、現時点では牛の肝臓を生で安全に食べる方法（洗浄や殺菌などの方法）がないことから、牛のレバーを生で食べないことが重篤な食中毒を起こさないためにできる唯一の予防対策なのです。



このように食中毒を引き起こす菌がいるかもしれない牛の肝臓ですが、十分に加熱すれば安全に食べることができます。これらの食中毒菌は75℃以上の温度で1分間以上加熱すれば死滅するため、牛のレバーを食べる時には中までしっかりと火を通して、安全に美味しく食べるようにしましょう。



豚のレバーは生で食べても大丈夫？



牛のレバーと同様に、豚のレバーにもサルモネラ属菌やカンピロバクター属菌などの食中毒菌が存在する可能性があります。また、豚の内臓や肉を生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあります。豚のレバーや肉も十分に加熱して食べるようにしましょう。