

消費者の皆様へ

牛レバーは

生で食べず

中心部まで

よく焼いて

食べてください

牛のレバーの生食を禁止した理由は？

- 腸管出血性大腸菌による食中毒の可能性があるからです。
牛のレバーは、肉のように表面だけではなく内部にも腸管出血性大腸菌がいることがあります。
- 腸管出血性大腸菌は、重い病気や死亡の原因となります。
- 生で食べないことが食中毒を防ぐ唯一の予防法です。