

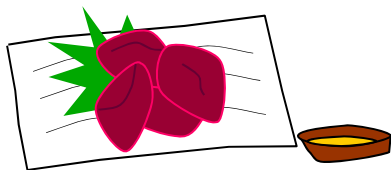
生食用以外の肉を生で提供しないで！

今般、富山県等で食肉の生食により食中毒死亡事件が起きました
食肉は中心部までしっかり加熱して喫食し、食中毒を予防しましょう

食中毒菌の名前	腸管出血性大腸菌（O157、O111、O26など）	
特 徴	主に牛の腸管内に存在する ----- ○市販の牛レバー・ミンチ肉等から見つかっている ○わずかな菌数(100個程度)でも食中毒になる	
食 中 毒 症 状	出血をともなう腸炎・下痢 重症になることもある 重症合併症として*HUSを発症することもある	
過去に食中毒が起きている食品	牛レバーの生食 ユッケ 生野菜 二次汚染をうけた料理	*HUS(溶血性尿毒症症候群) 溶血性貧血や腎不全を起こし、尿が出なくなる 時には脳障害を起こし、死に至る場合がある

★ 食中毒の原因となりやすいもの

➤ 生レバー、肉の生食



➤ 加熱不十分の食肉

※焼肉・バーベキュー等の生焼けにも注意！



➤ 生肉に触れて加熱されていない食品



※レバーや肉を安全に食べるためにしっかり加熱しましょう。

予防のポイント

～腸管出血性大腸菌から身を守ろう～

生食を避ける

- 食肉・レバーの生食を避けましょう。特に高齢者、乳幼児の他、抵抗力の弱い人は、リスクが高くなります。



岡山県マスコットももっち

加熱する



- 食肉を調理する場合は、十分に中まで火を通しましょう。(中心部75℃で1分間以上)

つけない



- 調理器具、手指の洗淨、消毒を十分に行いましょう。
- 焼肉等では箸を使い分けましょう。(生肉用・食食用)

岡山県