

腸管出血性大腸菌O157 対策



O157 食中毒は次のような**症状**を呈します。

- ・38 以下の微熱
- ・水のような下痢
- ・激しい腹痛
- ・血の混じる便

など

O157 食中毒事件では、次のような**食べ物**が原因となっています。

- ・牛肉等の生肉
(ユッケ、レバー刺し等)
- ・十分に加熱しない肉
(焼肉等)

など

O157 の食中毒防止のポイント

肉は生食を避け、中心部まで十分に加熱しましょう。
菌の付着のおそれがある調理器具、とり箸等を消毒や使い分けをして、菌の食品への汚染を防ぎましょう。

トイレ後・食事前の手洗い
(2度洗い)



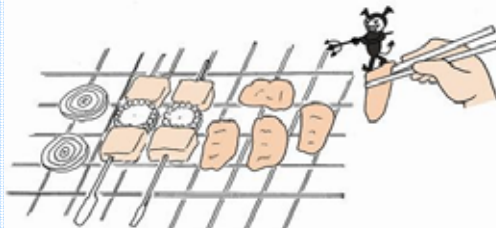
しっかり焼く
(中心まで十分に)



器具の消毒
(熱湯や漂白剤が有効)



箸の使い分け
(食べる箸と生肉を触る箸)

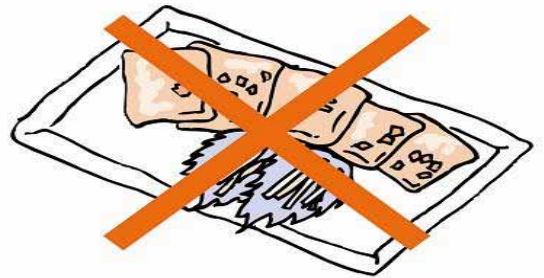


食肉の加熱不足による腸管出血性大腸菌O157 食中毒が多発

平成21年夏に、全国展開する飲食店でO157による食中毒が多発しました。

調査の結果、調理時の加熱調理が不十分であったことが発生原因のひとつと考えられました。

食中毒防止のために牛肉及び牛レバーの料理には十分な加熱が必要です。
生肉には食中毒菌がついていることがあります。
肉の生食はやめましょう。



ご家庭でお肉などを調理する際の注意点

手洗い

中心部までの十分な加熱 (1)

器具の消毒 (2)

早めに食べきる

- 1: 加熱の目安は75℃、1分間(中心部)
- 2: 野菜、サラダ等の加熱しない調理品は、包丁・まな板等の器具を消毒してから行うか、生肉を取り扱う前に行いましょう

外食の際に気をつける点(外食)

生や、生に近い状態のお肉を食べないようにしましょう。

正しい調理で食中毒の発生は防止できます。

正しく調理し、おいしくお肉をいただきます。



ご覧ください!



ホームページは、『食の安全イノベーション』で検索を!



メールマガジンは、『食の安全・安心通信』で検索の上、登録を!



QRコード: EIA 11版サイトへ

問い合わせ先 新潟県福祉保健部生活衛生課
〒 950-8570 新潟市中央区新光町4番地1
TEL 025-280-5205 FAX 025-284-6757

最寄りの
または
保健所へ