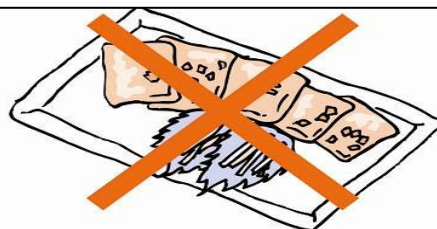
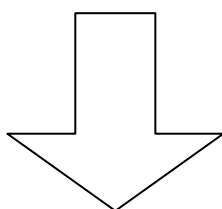


食肉を原因とする食中毒を予防しましょう

食肉の生食による「腸管出血性大腸菌」食中毒が発生

今般、県外の飲食店において腸管出血性大腸菌食中毒が発生し、死亡者や多くの重症者が確認されています。

調査の結果、生食用以外の食肉を生食用として消費者に提供していることがわかりました。



「腸管出血性大腸菌」食中毒予防のポイント

- ★ 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。



腸管出血性大腸菌食中毒は次のような症状を起こします。

- ・水のような下痢(水様便)
- ・激しい腹痛
- ・血の混じる便(血便)
- ・本菌の感染症に HUS(溶血性尿毒症症候群)がある。

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

☆食肉から感染する代表的な食中毒菌は、
腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラです。

予防のポイント

トイレ後・食事前の手洗い
(2度洗い)



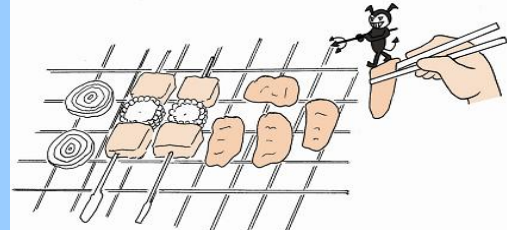
しっかり焼く(※1)
(中心まで十分に)



器具の消毒(※2)
(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)



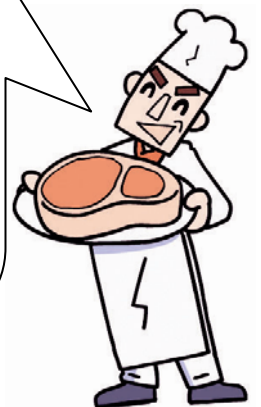
ご家庭でお肉などを調理する際の注意点

- ※ 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
ただきましょう



ご覧ください！



ホームページは、
『食の安全インフォメーション』
で検索を！



「新潟県の食の安全・安心への取組」

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：モバイル版サイトへ

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

または

最寄りの
保健所へ