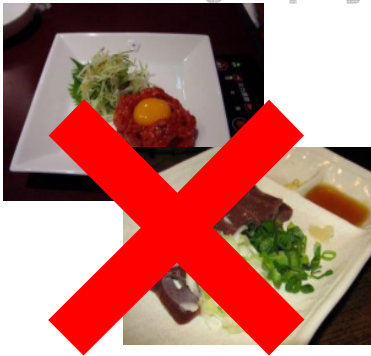


お肉の生食は危険です！



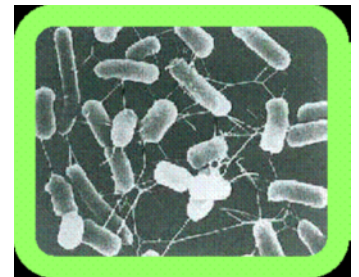
食肉が原因となる食中毒菌には、

腸管出血性大腸菌（O157、O111）、カンピロバクター、サルモネラなどがあります。

4月以降、富山県等でユッケが、原因の腸管出血性大腸菌O111による食中毒で死亡事例も発生しています。

< 腸管出血性大腸菌の特徴 >

- 発症菌数が非常に少なく、わずか数個程度の少ない菌数でも発症します。
- 感染力が強く、便などを介して人から人へ、二次感染することがあり十分な注意が必要です。
- 他の食中毒菌と同様に熱や市販の消毒剤で死滅し、通常の食中毒対策で予防が可能です。
- 県内では腸管出血性大腸菌による感染症事例が多発しています。これらのうち生レバーなどのお肉を食べたことによると疑われる例も多くみられます。



< 腸管出血性大腸菌の症状 >

- 潜伏期間 3～8日
- 下痢、腹痛、血便など
- 重篤化すると、溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症し死亡することもあります。

抵抗力が弱い方は要注意です!!

乳幼児や高齢者、体調の悪い方などは症状が重くなる危険性が高くなります。

< 予防するには >

加熱

食肉は、中心部まで十分な加熱をしましょう。(中心まで75度1分)

食肉の生食（牛刺し、生レバー、ユッケ、など）は避けてください。

「新鮮だから安全」ではありません!!

他の食材への汚染防止

調理の際は、食肉専用の包丁やまな板等の調理器具を備えましょう。

生肉を取り扱った手指や調理器具は、次の作業の前に必ず洗淨消毒しましょう。

バーベキュー等の時、生肉を扱う専用のトングなどを用意しましょう。

正しい保管

冷蔵保管し、生肉や生肉のドリップが他の食品に触れないように、ラップをするか、ビニール袋や容器に入れて保存しましょう。

