

0157

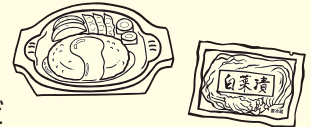
に気をつけましょう!!

腸管出血性大腸菌0157食中毒対策

0157は、健康な牛などの家畜でも保菌している場合があります、これらの糞便に汚染された食肉や野菜、飲用水などが原因となる可能性があります。

過去の食中毒原因食品（推定含む）

牛ユッケ、牛タタキ、牛レバー刺し、ハンバーグ、角切りステーキ等焼肉、イクラ醤油漬、井戸水、白菜漬、きゅうりの浅漬、冷凍メンチカツなど



食肉の生食には気を付けましょう。

生食用食肉の成分規格を満たした牛肉以外は生で食べないようにしましょう。
また、規格を満たした牛肉であっても、お子様や高齢者は生食をひかえましょう。
牛レバーは、平成24年7月から生食用として販売・提供することが禁止されています。

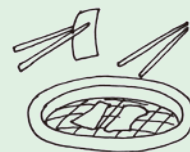


生野菜、果物などはよく洗う。
食用に供する肉や内臓は中心部が75℃以上1分以上になるようによく加熱する。

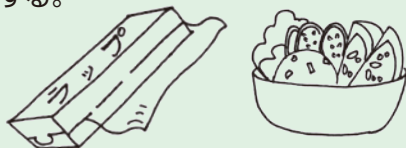


焼肉やバーベキューのときは、

焼く箸と食べる箸を分ける。



調理済みの食品は、ラップ等で覆いをして保存する。



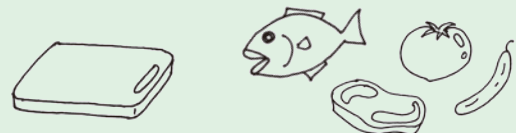
調理や食事の前には必ず消毒用せっけん液でよく手を洗う。



調理器具は必ずよく洗い、熱湯や塩素系消毒剤で消毒する。



まな板、包丁などの調理器具は、肉・魚・野菜用に使い分ける。



腸管出血性大腸菌0157とは？

大腸菌は人や動物の腸内に存在し、通常病原性はありません。しかし、いくつかの大腸菌は人に対して病原性があり、これらを下痢原性大腸菌と呼んでいます。腸管出血性大腸菌0157も下痢原性大腸菌の1つです。

裏面：症状と感染対策