



お肉は しっかり加熱しましょう



腸管出血性大腸菌食中毒を予防しよう！

お肉には腸管出血性大腸菌がついているかも…

腸管出血性大腸菌とは？

- 主に牛の腸にいる細菌

牛の糞などを介して牛肉や様々な食品を汚染し、食中毒を引き起こす可能性があります。



腸管出血性大腸菌の電子顕微鏡画像
(撮影：愛知県衛生研究所)

症状

- 発熱、腹痛、水様性の下痢、血便など
- 特に抵抗力の弱い子どもや妊婦、高齢者は、重い症状になりやすい
- 死亡事例も発生している

特徴

- 他の食中毒菌より少しの菌数で感染し、ヒトからヒトへも感染
- 75℃、1分間以上の加熱で死滅

原因食品

- 国内では、牛肉、シカ肉、ハンバーグ、サラダなどが原因食品に！
- 生食用でない肉を、生や加熱不足で食べて感染する事例が多い

お肉はしっかり加熱することが大切！

腸管出血性大腸菌による食中毒予防のポイント

やっつける

- お肉は中心部まで加熱
(75℃、1分間以上)

※細かい肉を固めた「成形肉」は、特に中心部までの加熱が必要です。



ふやさない・つけない

- 肉は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫へ入れる
- 肉を保管する時は袋や容器に入れる
※他の食品に肉汁等がかからないようにしましょう。
- まな板は、野菜・肉・魚用で使い分ける
- トングやお箸は、焼く用・食べる用で使い分ける
※生レバーなどの内臓や生肉が触れたところは、病原体が付いている可能性があります。

屋外でのBBQの時も、器具はしっかり使い分けよう！



＼お肉の生食による食中毒を予防するために！／ 生食用食肉には規制があります

- **生食用牛肉（内臓を除く）の規格基準が設定されています。**
基準に適合する「生食用食肉」でなければ生食用として販売・提供することはできません！
- **生食用で牛レバーの販売・提供は禁止されています。**
牛レバーの内部から腸管出血性大腸菌O157等の検出が報告されています。
※2015年から、豚肉や豚レバーなども生食用として販売・提供することが禁止されました。



お肉を販売・提供する方へ

- 焼肉店等の食品事業者の方は、調理専用のトングや菜箸を客席に用意しましょう。
- 牛・豚のレバーや豚肉は『**加熱用**』として提供
→加熱されていない牛・豚のレバーや豚肉を販売・提供する際は、中心部まで十分な加熱が必要であることを案内しましょう。



食中毒予防の基本は手洗いです！

「あわあわゴッシーのうた」で手を洗おう！

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/0000022473.html>



厚生労働省ホームページ「腸管出血性大腸菌（Q&A）」もご覧ください。
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html>



ご不明な点、ご相談等は最寄の保健所・保健分室等へお問合せください。

瀬戸保健所 (0561)82-2198	津島保健所 (0567)26-4137	西尾保健所 (0563)56-5241
豊明保健分室 (0562)92-9133	半田保健所 (0569)21-3344	新城保健所 (0536)22-2204
春日井保健所 (0568)31-2180	美浜駐在 (0569)82-0078	(設楽出張窓口) (0536)62-0571 毎週火・水・金曜日(休日を除く) 午前10時～午後3時30分
小牧保健分室 (0568)77-3241	知多保健所 (0562)32-6211	豊川保健所 (0533)86-3180
江南保健所 (0587)56-2157	衣浦東部保健所 (0566)21-5364	蒲郡保健分室 (0533)69-3156
清須保健所 (052)401-2100	安城保健分室 (0566)75-7441	田原保健分室 (0531)22-1238
稲沢保健分室 (0587)21-2251	みよし駐在 (0561)34-4811	