



ストップ0157!



腸管出血性大腸菌O157

子どもたちに生レバーやユッケ等 生の食肉を食べさせないで!

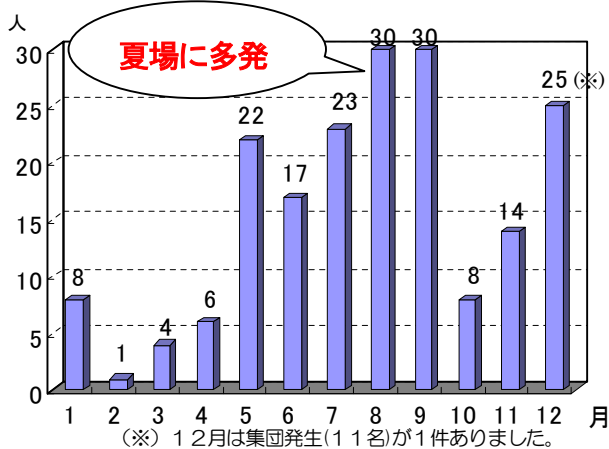
「新鮮だから生でも安全」は間違いです

例年、多くの方が腸管出血性大腸菌感染症(O157等)を発症します。

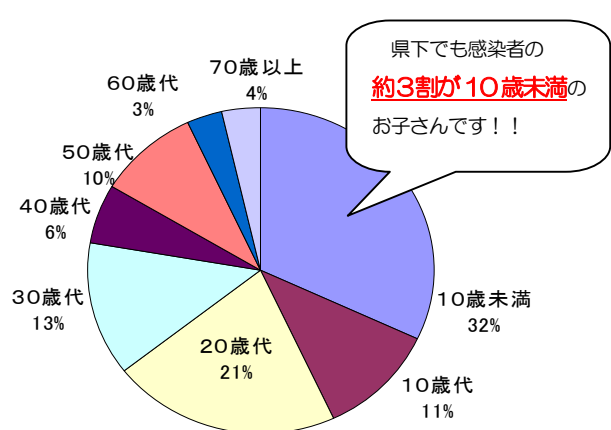
平成22年に東播磨県民局に届けられた感染者20名中7名(35%)が10歳未満の幼児・児童でそのうち4名(約57%)が生レバーやユッケなど食肉を生食していました。

牛や豚などの精肉や内臓肉(レバーなど)は、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌が付着していることがあります。食肉に食中毒菌が付着していても、味や臭いは変わりません。鮮度がいいからといって肉を生もしくは半生で食べると、食中毒のリスクが高まります。

平成22年 月別O157感染者数(兵庫県)



平成22年 年齢別発生割合(兵庫県)



腸管出血性大腸菌(O157など)の特徴

★感染力が強い(少量の菌で感染)。★大腸で増殖するときに毒素を作る。★潜伏期間は2~14日と長い。

主な症状

- 激しい腹痛と水様性下痢
- 血便(鮮血便)
- 子供や老人の場合、重症化しやすく後遺症が出たり

溶血性尿毒症症候群(HUS)と呼ばれる腎機能障害・意識障害などを起こし、**死にいたる**場合もあります。

症状がある場合、最寄りの医療機関に診てもらおうようにしましょう!



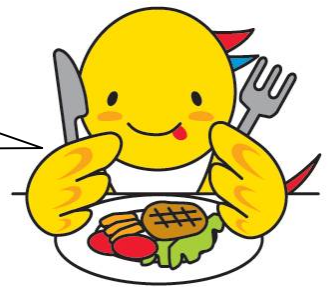
©fumira

お肉を原因食品とする食中毒を予防するために次のことに気をつけましょう

<p>肉を焼く箸(はし)と食べる箸(はし)を使い分けましょう</p>	<p>生肉に添えてある野菜は火を通してから食べましょう</p>
<p>十分に加熱して食べてください</p> <p>中心まで火を通して</p>	<p>特に子どもや高齢者は、生レバーやユッケ、食肉の刺身などの生食は控えてください</p>

- ★ 抵抗力の弱い子供やお年寄りには、生肉・生レバー・ユッケは食べさせない。
- ★ お肉を食べるときはしっかり加熱。(目安は、中心温度を75℃以上で1分間以上)
- ★ まな板・包丁などは必ず中性洗剤でよく洗い、熱湯や漂白剤で消毒しましょう。
- ★ 生肉をさわった後、調理前後、食事前トイレの後、ペットなどの動物を触った後は、必ず石けんでよく手を洗いましょう。
- ★ 赤ちゃんに下痢が見られる時は、オムツを替えた後、沐浴した後など、こまめに石けんで手を洗うようにしましょう。

お肉はよく焼いて食べようね



【お問い合わせ先】 兵庫県東播磨県民局

- 加古川健康福祉事務所 食品薬務衛生課 TEL079-422-0004 〒675-8566 加古川市加古川町寺家町天神木 97-1
- 明石健康福祉事務所 食品薬務衛生課 TEL078-917-1129 〒673-0892 明石市本町 2-3-30