



飲食店等営業者の皆様へ

生食用以外の肉を 生で提供しないで！

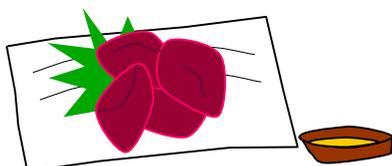
今般、富山県等で食肉の生食による
腸管出血性大腸菌食中毒の死亡事件が発生しました。
食中毒を防止するために、生肉の取扱には十分注意しましょう。

食中毒菌の名前	腸管出血性大腸菌（O157、O111、O26など）
特徴	主に牛の腸管内に存在する ----- 牛レバー・ミンチ肉等から見つかっている わずかな菌数(100個程度)でも発症する 新鮮な肉にも付いている可能性がある
主な症状	喫食後1～10日間の潜伏期間 腹痛、出血をともなう下痢、発熱など 重症では、*HUSを併発することもある。 *HUS(溶血性尿毒症症候群) 溶血性貧血や腎不全を起こし、尿が出なくなる。 時には脳障害を起こし、 死に至る場合がある

食中毒の原因となりやすいもの

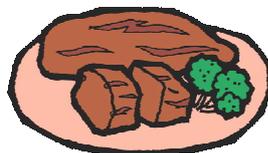
肉の生食

生レバー、ユッケなど



加熱不十分の食肉

ステーキ、焼肉、
バーベキュー等の
生焼けにも注意！



生肉に触れて

加熱されていない食品

生野菜など



予防のポイント

～ 腸管出血性大腸菌食中毒を発生させないためには～

生食の提供を避ける

食肉・レバーは、生食での提供は避けましょう。
特に高齢者、乳幼児の他、抵抗力の弱い人は、
リスクが高く重症化しやすいので、注意が必要です。



提供する場合は、
衛生基準に基づいて
加工する



生食用食肉を扱うための
衛生基準が定められています。

菌をつけない



生食用に限らず、肉を調理した調
理器具、手指は、洗浄・消毒
を十分に行いましょう。
生肉が他の食品に接触することで、
リスクが発生します。

今後の情報について

岡山市ホームページの以下のURLで確認できます。

http://www.city.okayama.jp/category/category_00000039.html

岡山市保健所