

2005.7.26

≡どこでも食品衛生掲示板≡

腸管出血性大腸菌O-157による食中毒を 防ぐために

今年是全国的に腸管出血性大腸菌O-157の食中毒が、例年の同時期に比較して2倍以上発生しています。

菌が増殖しやすい時期を迎えていますので、県民の皆様は、以下の4つのポイントに注意して、この食中毒を防ぎましょう。

O157による食中毒を防ぐ4つのポイント

生肉を扱った手指や調理器具は、石けんや洗剤でよく洗い、消毒しましょう。

肉などの料理は、中心部まで十分加熱しましょう。

特にお子さんや高齢者の方は、肉やレバーの生食をやめましょう。

焼き肉をするときは、生肉専用の取り箸を別に用意しましょう。

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品環境課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口