

## ≡どこでも食品衛生掲示板≡

## 腸管出血性大腸菌による食中毒を防ぐために

富山県及び福井県において、加熱用の食肉を生食用（ユッケ）として店舗で提供し、これを喫食した消費者が腸管出血性大腸菌（O111）による食中毒で亡くなりました。

特に腸管出血性大腸菌に対して感受性の高い幼児や高齢者は、注意が必要です。

屋外におけるバーベキューや焼肉をする機会が多くなるこの時期、食肉を生や加熱不足で食べることによる食中毒に注意してください。

## ◆ 食肉による食中毒を防ぐための対策

## ○消費者の皆様へ

- ・ ユッケ、レバ刺しなど感染源となる可能性が高い食品は避けましょう。
- ・ 焼肉などの場合は、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分けましょう。
- ・ 肉の中心部まで十分に加熱（中心部温度 75℃、1 分以上）してから食べましょう。
- ・ 生肉を扱ったまな板、包丁などは菌が付いている可能性があり、きちんと洗浄消毒しないと他の食品を汚染してしまうことがあります。これらの生肉を扱った調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒してください。

## ○食品事業者の皆様へ

- ・ 最近ユッケ、レバ刺しなどの生食を“売り”にしている飲食店もあるようですが、“生”での提供には食中毒のリスクが伴います。
- ・ 食肉（「生食用」以外）の生食は、食中毒を引き起こすリスクの高い行為であることを理解してください。
- ・ 「新鮮だから」は食中毒菌に汚染されていないことを保障するものではありません。
- ・ 「今まで大丈夫だったから」といった、根拠のない過信は禁物です。
- ・ 生肉を扱ったまな板、包丁などからの交差汚染を防止するため、これらの調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、適正に消毒してください。

### 【「生食用」の食肉】

衛生的な処理・加工が行なわれた「生食用」の表示のある食肉。「生食用」として流通しているのは、主に馬刺しであり、「生食用」の牛肉、牛レバーは現在、ほとんど流通していません。

### 【腸管出血性大腸菌】

主に牛の腸にいる細菌です。牛の糞便などを介して牛肉やその他の食品・井戸水等に付着します。腸管出血性大腸菌は、少量の菌で感染します。菌がついた食品を食べると、2日から7日くらいで、発熱や激しい腹痛、水様性の下痢、血便、吐き気、嘔吐などの症状が現れます。特に抵抗力の弱い子供や高齢者は、重症化して死亡する例もあります。

#### 参考情報一覧

##### ○政府広報

「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

○食品安全委員会 パーベキューによる食中毒を防ぐために

[http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue\\_chudoku.pdf](http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku/barbecue_chudoku.pdf)

○厚生労働省 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

○厚生労働省 食中毒予防パンフレット

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point.pdf>

○食品安全委員会 食中毒予防のポイント

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

#### ●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課

（電話 026-235-7155、FAX 026-232-7288、電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp）

・最寄の保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口