


腸管出血性大腸菌による 食中毒に注意してください！

腸管出血性大腸菌による食中毒とは？

主な原因食品：牛肉、レバー（肝臓）など

食中毒の症状：腹痛、下痢（血便）（食べてから3～5日で発症）

※子ども、高齢者等の方は、重症化することがありますので、
生食肉を食べないように啓発してください。

- 腸管出血性大腸菌は熱に弱く、75℃、1分以上の加熱により死滅します。十分に加熱を！ 
- レバ刺しの提供はできません。
- 生食用食肉を取り扱う飲食店営業の施設において、生食用食肉を調理する際は、速やかな提供、喫食を心がけましょう。
- 持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）をする場合は、食肉などの中心部まで十分に加熱調理したものを提供しましょう。（肉の表面を焼いただけで、中心部まで十分に加熱されていないものは、「生食用食肉」と判断され、食品衛生法違反になる可能性があります。）
- 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て、食肉の中心部まで十分に加熱するよう、消費者に口頭説明だけでなく、掲示等により確実に注意喚起しましょう。
- 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ましょう。
- トイレの後、調理の前、調理中、食事の前は、石けんでよく手を洗いましょう。