

お肉は しっかり加熱しましょう

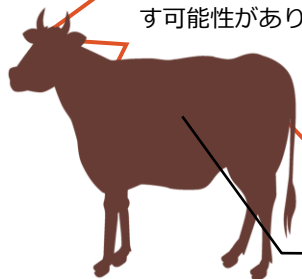
腸管出血性大腸菌食中毒を予防しよう！

お肉には腸管出血性大腸菌がついているかも…

》腸管出血性大腸菌とは？

- 主に牛の腸にいる細菌

牛の糞などを介して牛肉や様々な食品を汚染し、食中毒を引き起こす可能性があります。



腸管出血性大腸菌の電子顕微鏡画像
(撮影：愛知県衛生研究所)

》症状

- 発熱、腹痛、水様性の下痢、血便など
- 特に抵抗力の弱い子どもや妊婦、高齢者は、重い症状になりやすい
- 死亡事例も発生している

》特徴

- 他の食中毒菌より少しの菌数で感染し、ヒトからヒトへも感染
- 75℃、1分間以上の加熱で死滅

》原因食品

- 国内では、牛肉、シカ肉、ハンバーグ、サラダなどが原因食品に！
- 生食用でない肉を、生や加熱不足で食べて感染する事例が多い

➡お肉はしっかり加熱することが大切！

腸管出血性大腸菌による食中毒予防のポイント

やっつける

- お肉は中心部まで加熱
(75℃、1分間以上)

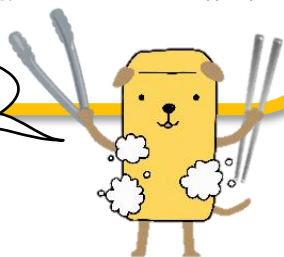
※細かい肉を固めた「成形肉」は、特に中心部までの加熱が必要です。



ふやさない・つけない

- 肉は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫へ入れる
- 肉を保管する時は袋や容器に入れる
※他の食品に肉汁等がかからないようにしましょう。
- まな板は、野菜・肉・魚用で使い分ける
- トングやお箸は、焼く用・食べる用で使い分ける
※生レバーなどの内臓や生肉が触れたところは、病原体が付いている可能性があります。

屋外でのBBQの時も、器具は
しっかり使い分けよう！



＼お肉の生食による食中毒を予防するために！／ 生食用食肉には規制があります

●生食用牛肉（内臓を除く）の規格基準が設定されています。

基準に適合する「生食用食肉」でなければ生食用として販売・提供することはできません！

●生食用で牛レバーの販売・提供は禁止されています。

牛レバーの内部から腸管出血性大腸菌O157等の検出が報告されています。

※2015年から、豚肉や豚レバーなども生食用として販売・提供することが禁止されました。



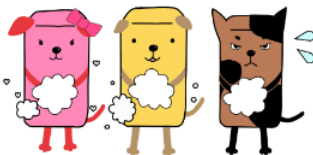
お肉を販売・提供する方へ

●焼肉店等の食品事業者の方は、調理専用のトングや菜箸を客席に用意しましょう。



●牛・豚のレバーや豚肉は『加熱用』として提供

→加熱されていない牛・豚のレバーや豚肉を販売・提供する際は、中心部まで十分な加熱が必要であることを案内しましょう。



食中毒予防の基本は手洗いです！

「あわあわゴッシーのうた」で手を洗おう！

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/0000022473.html>



厚生労働省ホームページ「腸管出血性大腸菌（Q&A）」もご覧ください。
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000177609.html>



ご不明な点、ご相談等は最寄の保健所・保健分室等へお問合せください。

瀬戸保健所 (0561) 82-2198

津島保健所 (0567) 26-4137

西尾保健所 (0563) 56-5241

豊明保健分室 (0562) 92-9133

半田保健所 (0569) 21-3344

新城保健所 (0536) 22-2204

春日井保健所 (0568) 31-2180

美浜駐在 (0569) 82-0078

(設楽出張窓口) (0536) 62-0571 毎週火・水・金曜日(休日を除く)
午前10時～午後3時30分

小牧保健分室 (0568) 77-3241

知多保健所 (0562) 32-6213

豊川保健所 (0533) 86-3180

江南保健所 (0587) 56-2157

衣浦東部保健所 (0566) 21-5364

蒲郡保健分室 (0533) 69-3156

清須保健所 (052) 401-2100

安城保健分室 (0566) 75-7441

田原保健分室 (0531) 22-1238

稲沢保健分室 (0587) 21-2251

みよし駐在 (0561) 34-4811