

緊急食品衛生情報

腸管出血性大腸菌感染症が増加しています！

例年、腸管出血性大腸菌感染症は、夏場やバーベキュー等の食肉を調理する機会が多くなる時期に増加し、今年、滋賀県内では例年より非常に多く発生しています。

○腸管出血性大腸菌による食中毒について○

腸管出血性大腸菌による食中毒は、生や加熱不十分な食肉等の他、生肉を取扱った調理器具や手指等、または感染者から汚染された食品を摂取することにより発生します。腸管出血性大腸菌は、非常に少量の菌数でも腹痛、出血性の下痢等の症状を引き起こし、重症化すると死に至る場合があります。

☆腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策☆

- 食肉、内臓を生食用として提供・販売しない。
- 食肉を加熱して提供する場合は、十分に加熱しましょう。
(中心温度75℃以上で1分以上の加熱が必要です。)
- 加熱せずに提供する野菜や果物は、洗浄・消毒を行いましょう。
- 調理前、トイレ使用後や生肉を触った後は、石けんで十分に手を洗いましょう。
- 従事者の健康管理の徹底をし、体調不良の人は調理に従事させないようにしましょう。
- 調理済み食品や生のまま提供する食品が、生肉との接触や肉類のドリップ等で汚染を受けないようにしましょう。
- まな板、包丁等の器具類は、用途別の使い分けを徹底しましょう。

<その他の注意点>

- 無症状病原体保有者が調理中に食品を汚染する可能性があります。病原体保菌者でないことを確認するため、定期的に従事者の検便を行いましょう。

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課 食品指導係

電話:077-522-8427

FAX:077-522-7373

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp