

緊急食品衛生情報

令和3年7月6日号

大津市保健所

腸管出血性大腸菌感染症多発警報

滋賀県下全域に発令中!!

○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、菌に汚染された食品を摂取したことや、感染者からの二次汚染により発生します。腸管出血性大腸菌に感染すると、激しい腹痛、水溶性の下痢や血便等の症状が現れ、重症化すると「HUS(溶血性尿毒症症候群)」を発症し、死に至ることもあります。

☆腸管出血性大腸菌食中毒の予防ポイント☆

- 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:077-525-6161

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