

緊急食品衛生情報

令和4年9月16日号

大津市保健所

ローストビーフやレアステーキを原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒が発生！患者1名の死亡も確認！！

令和4年8月22日から8月26日の間に京都府内の食料品店が調理加工した惣菜（ローストビーフやレアステーキ）を購入し、食べた4グループ5名のうち5名が下痢、腹痛等の食中毒症状を呈していることが判明し、山城北保健所は調査の結果、当該施設が提供した食品を原因とする食中毒と断定し、同施設に対して営業停止処分を行いました。その後、患者1名がお亡くなりになったことが確認されています。

◎滋賀県においては、県下全域に腸管出血性大腸菌感染症多発警報が複数回発令されています!!

☆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・消毒を行きましょう。
 - 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きましょう。

<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