

食 品 衛 生 情 報

令和8年4月30日号

大津市保健所

毎年、5月頃から腸管出血性大腸菌感染症の発生が増加します！

腸管出血性大腸菌感染症とは、強い毒素(ベロ毒素)を産生するO157等による感染症であり、全国的に毎年5月頃から増加し、夏場に流行します。

生肉や加熱不十分な食肉のほか、菌に汚染された食品を喫食することで食中毒が発生します。感染後に激しい下痢や腹痛、血便等を発症し、まれに重症化し死亡する場合がありますので、予防対策を徹底してください。

《主な原因食品》

- ・ 生肉や加熱不十分な食肉
- ・ 食肉を取り扱った器具や手指により二次汚染された食品(生野菜等) 等

☆腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策☆

- 加熱調理用の食肉を生食用として提供・販売しない。
なお、生食用食肉であっても、子どもや高齢者等には生で喫食させない。
- 食肉は十分に加熱する。
(中心温度75℃以上で1分間以上)
- 生野菜や果物等は、十分に洗浄・消毒する。
- 石けん等を使用し、衛生的な手洗いを徹底する。
(特に食肉を取り扱った際は、注意して手洗いをを行う。)
- 食肉と他の食品は分けて保管し、肉類のドリップ等による汚染を受けないようにする。
- 食肉を取り扱う器具類は専用のもを使用し、十分に洗浄・消毒する。
- 井戸水等(水道水以外の水)を使用する場合は、定期的に水質検査を行い、安全性を確認する。

<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