

緊急食品衛生情報

令和8年8月19日号

大津市保健所

滋賀県内で腸管出血性大腸菌O157 による食中毒が発生！

この度、近江八幡市内の飲食店を原因とする腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件が発生しました。また、8月14日から県内全域に腸管出血性大腸菌感染症多発警報が発令されており、県内で同感染症の患者が多数確認されています。

腸管出血性大腸菌による食中毒については、生肉や加熱不十分な食肉のほか、菌に汚染された生野菜等が原因で発生する場合もあるため、食肉は十分に加熱するとともに、生野菜等は十分に洗浄・消毒等し、食中毒予防に万全を期していただきますようお願いいたします。

《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
- ・ 井戸水や土壌等から汚染された生野菜、果物等

☆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