

オー 0157などの腸管出血性 大腸菌による食中毒を防ごう

腸管出血性大腸菌 ^{オー}0157

人や家畜の腸管内に存在する大腸菌のうち、人に下痢などを引き起こすものを病原大腸菌といい、その中でもベロ毒素を産生し血便を伴う腸炎などを引き起こすものを腸管出血性大腸菌と呼びます。



腸管出血性大腸菌0157 (出典:食品安全委員会)
<https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/>

この菌は、牛などの家畜が保菌している場合があります、この糞便に汚染されたお肉や野菜などの調理に注意が必要です。



Check!

☆予防対策☆



- ◆ 通常の食中毒対策「食中毒予防の3原則：つけない、増やさない、やっつける」を確実に実施しましょう！
- ◆ 特に、加熱不足、洗浄不足には注意が必要です！

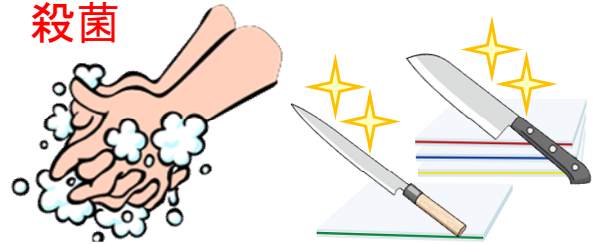
しっかり加熱！

- ✓ 食肉は中心部までよく加熱（75℃1分間以上）
- ✓ オーブン、電子レンジ等の調理器具を使用する場合は、加熱むらに注意



しっかり洗う！

- ✓ 食肉にふれた手指や調理器具はその都度洗浄、消毒
- ✓ 食肉と他の食品の相互汚染がないよう、保管、調理方法に注意
- ✓ 生野菜はよく洗い、必要に応じ殺菌



加熱不十分な肉のほかに、浅漬けやサラダが原因食品となったことがあります。



浅漬けを作るときのポイント

- 浅漬けに使う野菜は、流水で十分洗浄しましょう。
- 漬込みに使う器具・容器は洗浄・消毒をしましょう。
- 漬込みの時は、10℃以下で保存しましょう。