

腸管出血性大腸菌(0157など) による食中毒を防ごう

腸管出血性大腸菌(0157など)

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。

牛などの家畜の腸管内にこの菌が存在する場合があります、その糞便に汚染された食肉や野菜などが、食中毒の原因となります。



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



Check!

☆予防対策☆



- ◆ **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、加熱調理不足、調理器具などの洗浄不足には注意！**

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！

- ✓ 食肉を触った手は、その都度手洗い！
- ✓ 食肉に触れた調理器具は、その都度洗浄・消毒！
- ✓ 生野菜はよく洗い、必要に応じ殺菌



加熱不十分な肉料理のほかに、浅漬けやサラダが原因食品となった食中毒があります。

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。
- 漬込み中の食品は、10℃以下で保存しましょう。