

0157による食中毒にご注意ください



～腸管出血性大腸菌O157とは～

ベロ毒素を産生する大腸菌です。主な症状は激しい腹痛や下痢、血便で、溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症し重症化することもあります。牛、豚、鶏、馬などの家畜の他、井戸水からも検出されます。家畜では特に牛からの検出が多く報告されています。

【原因となりやすい食品】

牛肉（加熱不足の焼き肉、不適切な処理のユッケ）
二次汚染されたサラダ、洗浄不十分な野菜の浅漬 など

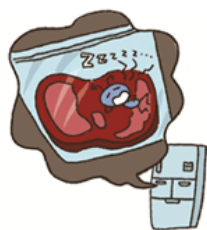


～予防するには～



菌をつけない = **しっかり洗う！**

- 生の肉や魚、卵などの食材を扱う前後は**手を洗い**、まな板などの器具も使用の都度**清潔**にしましょう。



菌を増やさない = **低温で保存！**

- 食べ物に付着した細菌を増やさないために**低温**で保存しましょう。
- 冷蔵庫を過信せず、**早めに**食べましょう。



菌をやっつける = **しっかり加熱！**

- ほとんどの細菌やウイルスは**加熱**によって死滅します。
- 食品の**中心部まで**75℃で1分以上しっかり加熱しましょう。

(政府広報より抜粋)