

行楽の秋 お肉はしっかり焼きましょう

バーベキューなどのお肉が原因だと思われる感染症が発生しています。
みんなで集まってワイワイ♪楽しいね。 気をつけて対応することで、より楽しく。

ねえねえ、

お肉を焼くときの 注意点、知ってる？

きちんと焼かないと、おなかをこわす感染症の原因になることがあるんだって。

しっかりと焼く

お肉を焼くときは、しっかりと焼こうね。表面だけでなく、中までしっかりとね。

“はし”は使分けを徹底

生のお肉を取るはしと焼けたお肉を取るはしは別々にね。
生のお肉を触ったはしで焼けたお肉を触らないでね。

お肉には、細菌やウイルスがついていることがあるよ。
買ってきたばかりでも要注意だね。

お肉についている細菌やウイルスを原因とした感染症として、**腸管出血性大腸菌感染症（O157 など）**や**E型肝炎**などがあるよ。

特に注意が必要な感染症
（潜伏期間と症状）

●腸管出血性大腸菌感染症

潜伏期間：3～5日。
症状：発熱、腹痛、下痢（水のような便や血便）

●E型肝炎

潜伏期間：15～50日。
症状：悪心（吐き気）、食欲不振、腹痛、褐色尿、黄疸

※小児や高齢者、妊婦さんは重症化する可能性が高いため、より注意が必要です。



おき☆ぴかちゃん

置賜地域みんなが健康に暮らせるよう、相棒の“あわあわ”と一緒に、日々、感染症予防を呼びかけている。口ぐせは「ぴかぴかに手を洗ってね」

山形県置賜保健所(保健企画課 感染症対策担当)

〒992-0012 米沢市金池7-1-50 ☎ 0238-22-3002

☆ 感染症に関する出前講座を行っています。お気軽にお問い合わせください。