

# お肉は生で食べないで!!

## ● 「新鮮だから安全」は間違い ●

最近、生や生焼けのお肉を食べたことを原因とする、

**腸管出血性大腸菌<sup>オ</sup>0157 やカンピロバクター**

による食中毒が多く発生しています。

平成23年4月には、富山、福井、神奈川の各県にて、焼肉チェーン店を利用した大勢の方が**腸管出血性大腸菌<sup>オ</sup>0111、<sup>オ</sup>0157 等に感染し**、男児などが亡くなる食中毒事件が発生しました。

これらの菌はもともと生のお肉に付いている可能性がある菌で、少量の菌でも、食中毒になることがあります。

そのため、**新鮮だから安全ということではありません。**

予防には、**お肉を生で食べないこと、十分な加熱をすること**が重要です。



## ● こんなことに気をつけて!! ●

### 1 特に乳幼児、こどもには、絶対にお肉を生で食べさせない!

「肉を生で食べる」=「菌も一緒に食べる」

抵抗力の弱いこどもは感染しやすく、重症化することがあります。



お肉はよく焼いて  
食べようね!!

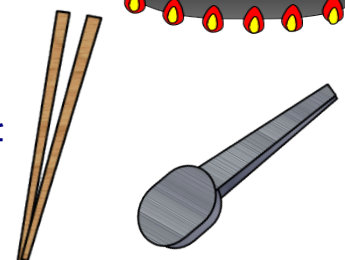
### 2 焼けているか? よ〜く確認を!

お店でも家でも、お肉は、**中心部の色が完全に変わるまで、しっかり焼きましょう!** (**加熱の目安** 75℃で1分以上)



### 3 面倒でも、お箸を替えましょう!

- ・焼肉などの時は**専用の箸<sup>はし</sup>やトング**を使い、生のお肉に触れる**箸<sup>はし</sup>と食べる用箸<sup>はし</sup>は使い分けて!**
- ・生のお肉に触れた**箸<sup>はし</sup>**で、子どもに食べさせないで!
- ・お肉を切ったまな板・包丁にも菌が付いていますので、必ず洗浄・消毒してください。



## ● どんない食中毒菌がいるの？ ●

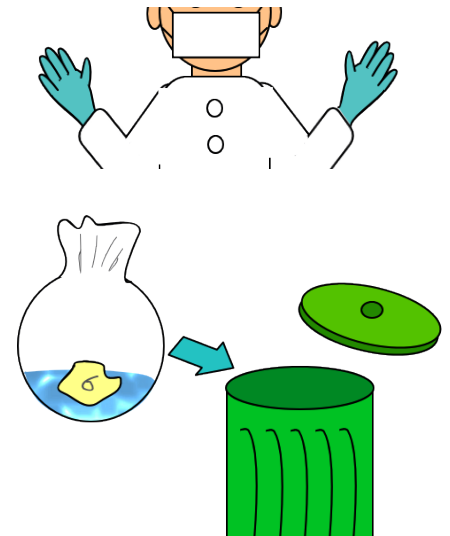
	腸管出血性大腸菌(O157,O111 など)	カンピロバクター
主な原因食品	ユッケ、レバーなどの生肉 又は加熱不十分な肉(ハンバーグ等)	牛レバー、鶏の刺身、タタキ 鶏生レバー又は加熱不十分な鶏肉
症状	腹痛・下痢・発熱などを伴い、重症化すると血便や溶血性尿毒症症候群(HUS)等の症状を示します。	カンピロバクターは、下痢・腹痛・発熱等の症状を示します。まれに、敗血症や髄膜炎等の症状を起こすこともあります。
症状が出るまでの期間	食べてから2～7日	食べてから2～5日
その他	他の食中毒菌よりも少量の菌数で発症	他の食中毒菌よりも少量の菌数で発症

### ★★★★ ノロウイルスにご注意！ ★★★★★

ノロウイルスは年間を通して、食中毒が発生します。また、二次感染予防に重要です。こどもは家や施設などで嘔吐することもあるので、吐物を速やかに処理できるよう日頃から準備をしておいてください。

#### 吐物等の処理方法

- ① 使い捨てマスク・手袋を着けて、汚物中のウイルスが飛び散らないように使い捨てのペーパータオルなどで速やかに拭き取る。
- ② 拭き取った汚物は、すぐにビニール袋に入れて封をし、廃棄します。ビニール袋に廃棄物が浸る量の 0.1%次亜塩素酸ナトリウムを入れることが望ましいです  
(市販 5%漂白剤なら原液 10ml+水 500ml)
- ③ 拭き取った後は、0.02%次亜塩素酸ナトリウムで浸すように床を拭き取ります。  
(市販 5%漂白剤なら原液 10ml+水 2.5ℓ)
- ④ 処理後は入念に手を洗いましょう。



#### 横浜市 問合せ先一覧

鶴岡区衛生課	510-1842	港北区衛生課	540-2370
神奈川区衛生課	411-7141	緑区衛生課	930-2365
西区衛生課	320-8442	青葉区衛生課	978-2463
中区衛生課	224-8337	都筑区衛生課	948-2356
南区衛生課	743-8261	戸塚区衛生課	866-8474
港南区衛生課	847-8444	栄区衛生課	894-6967
保土谷区衛生課	334-6361	泉区衛生課	800-2451
旭区衛生課	954-6166	瀬谷区衛生課	367-5751
磯区衛生課	750-2451	健康福祉衛生課	671-2459
金沢区衛生課	788-7871	健康福祉企画課	671-2463

お肉を触ったら手を洗おう

