

腸管出血性大腸菌・カンピロバクターによる 食中毒を予防するために

これからの季節、「腸管出血性大腸菌（O157など）」、「カンピロバクター」の食中毒が多発するおそれがあります。

「腸管出血性大腸菌（O157 など）」と「カンピロバクター」による食中毒の多くが、生や半生の食肉を食べたことが発生要因となっています。鮮度の良い食肉であっても、生で食べると食中毒が起こる可能性があります。

「腸管出血性大腸菌（O157 など）」、「カンピロバクター」による食中毒を予防するために、食品関係者の方はもちろんですが、一般家庭においても以下のことを心がけてください。

1 食肉は生で食べると、食中毒になる可能性があります

ユッケ、レバ刺し、とりわさなどは食中毒の原因菌である「腸管出血性大腸菌（O157、O111 など）」や「カンピロバクター」が付着しているおそれがあり、それは少量の菌で食中毒をおこします。

厚生労働省は、「生食用食肉等の安全確保について」の通知で、生食用食肉の衛生基準を示していますが、その衛生基準を遵守していても細菌汚染を完全に除去することはできないと考えられることから、特に若齢者、高齢者及び抵抗力の弱い者は、食肉は生で食べないようにしてください。

また、牛レバーについては、カンピロバクターに汚染されているおそれがあり、豚肉、鶏肉は生食のための有効な汚染除去の方法は現在のところありません。

新鮮であっても、菌がついている食肉を食べれば、食中毒になる可能性があります。

2 子どもが食肉を生で食べると、特に危険です

「カンピロバクター」による腸炎は、子どもに多く発生します。また、「腸管出血性大腸菌（O157 など）」による食中毒では、合併症で溶血性尿毒症候群（HUS）を発症する率が子どもにおいて高く、腎機能障害や意識障害を起こし、死に至ることがあります。子どもも含めて、「カンピロバクター」による食中毒の後、手足の麻ひ、呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。ことが指摘されています。

3 食肉は中心まで十分加熱する

食肉は十分に加熱調理（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）してください。

4 焼く箸と食べる箸を区別する

食肉を焼く箸と食べる箸を区別して下さい。

特に、子供には、生肉を触った箸で食べさせないでください。

福 井 県