

**◎昨日発表の食中毒事例で入院患者が 13 名（4 名が重症）
に増えています！！**

◎ご注意ください！-お肉の生食・加熱不足による食中毒-

お肉の生食（ユッケ、レバ刺し、鶏刺しなど）や、焼肉などの加熱不足の肉を食べたことによる食中毒（腸管出血性大腸菌食中毒やカンピロバクター食中毒など）が県内でも発生しています。

昨日発表した食中毒事例でも、入院患者が 13 名（うち妊婦 1 名含む 4 名が重症）に増えております。

生肉や加熱不足の肉料理は避けましょう！！

焼肉酒家えびす砺波店で生肉等を食べて心配な方は、県内の最寄りの厚生センターへご相談ください。

1 腸管出血性大腸菌とは

腸管出血性大腸菌には O157 や O111、O26 などの血清型があり、主に牛の腸にいる細菌です。

牛の糞尿などを介して牛肉やその他の食品等に付着します。菌が付いた食品を食べると、2 日から 7 日くらいで、発熱や激しい腹痛、水溶性の下痢、血便、吐き気などの症状が現れます。

特に、抵抗力の弱い子供や高齢者は重い症状になりやすく、HUS（溶血性尿毒症）や脳症などの合併症を起こして死亡する例もあります。

また、大人の場合、感染しても下痢などの症状が現れずに家族に病気をうつすことがありますので、注意が必要です。

2 腸管出血性大腸菌による食中毒予防のポイント

次の予防策に十分注意して、食中毒を防止しましょう。

予防策 1

肉は十分加熱（75℃1 分間以上）して食べましょう。

ユッケや生レバーなど肉を生で食べることは避けましょう。

予防策 2

生肉を処理した包丁やまな板は、水洗いだけでは殺菌できません。生野菜や加熱済み食品を汚染しないよう、十分洗浄、消毒して使いましょう。

予防策 3

焼肉の時には、焼く箸と食べる箸を使い分け、生肉に触れた箸で食事をしないようにしましょう。

予防策 4

冷蔵庫内では、生肉や生肉のドリップが他の食品に触れないよう容器に入れて保存しましょう。

3 相談窓口

4月21日（木）から4月26日（火）にかけて同店を利用された方、また同店を利用された方以外でも、生肉（ユッケなど）を喫食するなどし、腹痛、下痢等の症状を呈した方、または、心配な方に対して、下記のとおり健康相談を受け付けます。

受付期間：4月29日（金）9時～17時
4月30日（土）～5月1日（日）9時～12時

新川厚生センター（TEL 0765-52-1225）

中部厚生センター（TEL 076-472-1234）

高岡厚生センター（TEL 0766-26-8417）

砺波厚生センター（TEL 0763-22-4507）

（参考）お肉の生食・加熱不足による食中毒の発生状況（平成23年4月28日現在）

年次	患者数	原因食品	原因物質
平成19年	17名	牛レバー（推定）	腸管出血性大腸菌 0157・カンピロバクター
	19名	不明	腸管出血性大腸菌 0157
	3名	不明	カンピロバクター
平成20年	61名	クジラの刺身	腸管出血性大腸菌 029・カンピロバクター
	23名	焼肉料理	カンピロバクター
	5名	調理実習の食事	カンピロバクター
	23名	鴨料理	カンピロバクター
	6名	鶏肉料理（調理実習）	カンピロバクター
平成21年	9名	不明	カンピロバクター
平成22年	4名	不明	カンピロバクター
	7名	鶏肉刺身	カンピロバクター
平成23年	14名※	調査中	腸管出血性大腸菌 0157

※ 現在調査中の事例のため確認されている患者数

“食肉を原因とする食中毒を 予防しよう！！”

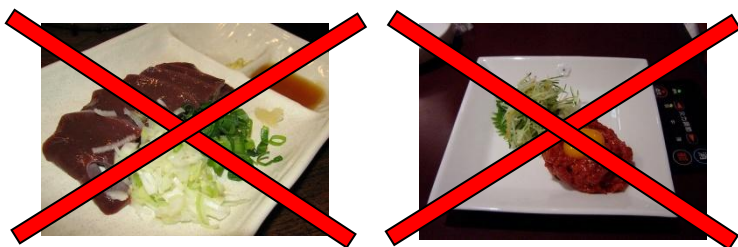
食肉から感染する代表的な食中毒菌は、

腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター、サルモネラです。

その主な原因は

- ・飲食店などで焼肉を食べる際に、**十分に加熱を行なわなかった。**
- ・**ユッケ、レバ刺し、鶏刺しなどを食べた。**

予防するには



1. 加熱

食肉等(内臓含む)を調理する場合は、中心部まで十分に加熱しましょう。

お肉の生食はやめましょう！！

2. 食材からの汚染防止

食肉等を調理・加工した際には、まな板、包丁等の器具を熱湯や塩素系漂白剤等で消毒するとともに、手指を十分に洗浄・消毒しましょう。

食肉には、食中毒菌が付着していることがあります。

3. 正しい保管

食肉は、要冷蔵品です。冷蔵庫に保管し、使う前に使う分だけこまめに取り出しましょう。また、生肉や生肉のドリップが他の食品に触れないよう容器に入れて保存しましょう。

子どもが生肉を食べるととくに危険です

抵抗力の弱い子どもの場合、症状が重くなることがあります。子どもに肉を生で食べさせてはいけません。