

知って防ごう!
食中毒

～こんなに危ない! 知られていない食肉の生食のリスク～

食肉の生食にご注意ください!!

毎年、食肉の生食や加熱不十分の食肉等を原因とした食中毒が発生しています。

食肉は、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラ、E型肝炎ウイルスなどの食中毒菌(ウイルス)に汚染されている可能性がありますので、取扱いには十分注意しましょう。

食中毒を防ぐ

Point 2

食肉を焼く
ときの箸と、食べる
ときの箸を使い
分けましょう

食中毒を防ぐ

Point 3

食肉を扱った
手や調理器具は
十分に洗浄・消毒
しましょう

食中毒を防ぐ

Point 1

食肉を焼く
ときは、十分に
加熱しましょう
(75℃, 1分以上)

食中毒を防ぐ

Point 4

高齢者や若齢者等
の抵抗力の弱い人は、
生肉等を食べるのは
控えましょう



若齢者や高齢者などの抵抗力の弱い人が腸管出血性大腸菌に感染すると重症化し、死に至ることがあります。
血便を呈した時は腸管出血性大腸菌による感染が疑われます。
体調に異変を感じたら速やかに医療機関を受診しましょう。





●食肉は、腸管出血性大腸菌(O157)やカンピロバクターなどの食中毒菌に汚染されている可能性がありますので、十分な加熱調理が必要です。特に野生動物の肉は生食することなく、十分に加熱して下さい。

注意1

腸管出血性大腸菌(O157)やカンピロバクターは、感染力が高く、汚染された食肉を生で、少量食べただけでも感染する可能性あり!

注意2

一般的に食中毒は、食品の温度管理等の取扱いが悪いため菌が増殖して発生しますが、カンピロバクター食中毒については、温度管理を適切に行っていても鶏肉等の鮮度が良いほど菌が生き残っているため、新鮮だから安全とは言い切れません!

●食肉を原因食品とする主な食中毒

食中毒菌の種類	主な原因食品	症状の特徴
カンピロバクター	<ul style="list-style-type: none"> ●とりさし ●とりわさ ●とりユッケ ●牛レバーさし ●2次汚染食品(サラダ等) ●飲料水(井戸水, わき水) 	発熱(37~40℃) 頭痛, 腹痛, 吐き気 水様性下痢
腸管出血性大腸菌 O157	<ul style="list-style-type: none"> ●牛ユッケ ●牛レバーさし ●牛肉料理(ハンバーグ等) ●2次汚染食品(サラダ等) ●飲料水(井戸水, わき水) 	激しい腹痛 水様性下痢~血便(下痢) 腎不全 ※重症の場合溶血性尿毒症症候群(HUS)で死亡する場合もある。
サルモネラ	<ul style="list-style-type: none"> ●卵またはその加工品 ●牛レバーさし ●鶏肉 ●うなぎ ●すっぽん ●乾燥イカ菓子 ●2次汚染食品 	発熱(37.5~39℃) 腹痛, 嘔吐 水溶性下痢~粘血便

営業者の皆様へ

★生食用として提供できるのは、基準を満たした牛肉や馬肉などで、生食用として処理されたもののみです。



食肉を生に近い状態で提供することは、腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター、サルモネラなどによる食中毒のリスクが高いことを認識し、特に免疫力や抵抗力が低い高齢者や子供は重症化する恐れがありますので、提供を控えるようにしましょう。

【問】茨城県保健福祉部生活衛生課 食の安全対策室または県内各保健所

いばらき食の安全情報 Web Site <http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/>