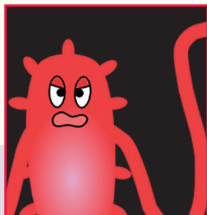


STOP! しょくちゅうどく! おニクは中までしっかりかネツ!

特徴



腸管出血性大腸菌

主な症状: 腹痛、下痢(血便)、おう吐
 潜伏期間: 4~8日
 原因食品: **加熱不足の牛肉**
 生野菜 等



カンピロバクター

主な症状: 腹痛、下痢、発熱
 潜伏期間: 1~7日
 原因食品: **加熱不足の鶏肉**
 鶏刺し等の鶏肉の生食 等

※潜伏期間: 食中毒の原因となる菌やウイルスに感染してから症状が見られるようになるまでの時間

腸管出血性大腸菌とカンピロバクターがあらわれた!!

生や加熱不足のお肉を...

食べる
 ▶ 食べない

生焼けのお肉は
再加熱!

新鮮なお肉にも
 いるわよ!

生や加熱不足のお肉を食べると
 腸管出血性大腸菌や
 カンピロバクターに感染する
 可能性があるびよん!



腸管出血性大腸菌に感染すると貧血・急性腎不全等
 を起こす溶血性尿毒症症候群(HUS)になることや、
 カンピロバクターに感染すると麻痺・呼吸困難等を
 起こすギラン・バレー症候群になることも...

潜伏期間があるから食べて
 すぐには症状が出ないぞ!

食中毒予防の3原則!
 つけない
 増やさない
 やっつける

攻撃: 食中毒菌をやっつける



▶ お肉は中心温度75°C
 1分以上で十分加熱!

▶ 調理器具は熱湯や塩素系
 消毒剤等で消毒する!



防御: 食中毒菌をつけない・増やさない



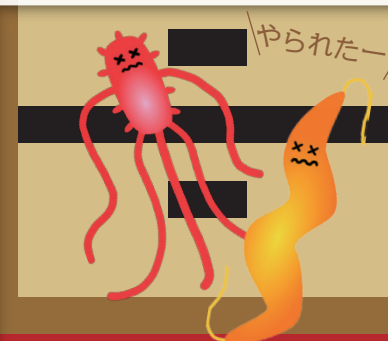
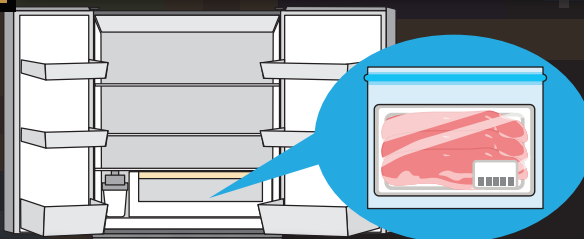
▶ お肉を切った包丁やまな板を洗わずに、
 生で食べる食品や調理済みの食品を切らない!

▶ 生肉を触った後は
 しっかり手を洗う!



▶ 生肉はビニール袋や容器に入れ、
 他の食品に肉汁などがつかないようにする!

▶ 買ってきたお肉は
 すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる!



大田区保健所
 生活衛生課 食品衛生担当
 ☎03-5764-0697