

2004.5.27

≡どこでも食品衛生掲示板≡

## 腸管出血性大腸菌O157による食中毒を 防ぐために

5月に入り、県外の焼肉店で腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生し、小さなお子さんが重症化しています。O157食中毒の場合、小さなお子さん、お年寄りの方、抵抗力の弱い方が発症すると、重症化する恐れがあります。

今年は全国的にO157の感染症患者が、例年よりも早い時期から多発する傾向にあります。

菌が増殖しやすい時期を迎えますので、県民の皆様は、以下の4つのポイントに注意して、この食中毒を防ぎましょう。

### O157による食中毒を防ぐ4つのポイント

生肉を扱った手指や調理器具は、石けんや洗剤でよく洗い、消毒しましょう。

肉などの料理は、中心部まで十分加熱しましょう。

特にお子さんや高齢者の方は、肉やレバーの生食を止めましょう。

焼き肉をするときは、生肉専用の取り箸を別に用意しましょう。

#### 内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品環境課  
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口