

## 食中毒に関する注意喚起

総合安全衛生管理機構

バーベキューパーティーでの感染性胃腸炎症例が発生しました。「新鮮だから安全」は間違いです。食肉の生食や加熱不足に注意しましょう。

<千葉県保健所 HP より抜粋>

食肉には、「腸管出血性大腸菌」、「カンピロバクター」などの食中毒菌が付着している場合があります。ユッケ、レバ刺し、鳥刺し、鳥わさなどの肉の生食や、焼肉、バーベキューなどにおける肉の加熱不足によって腸管出血性大腸菌やカンピロバクターの食中毒事例が全国的に発生しております。

また、平成 23 年 4 月に、焼き肉チェーン店で肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒事件が発生し、死亡者や重症者も多数確認されております。

**注意点** <食品安全委員会 HP より抜粋>

- 食肉は、購入から調理までの間、細菌が増殖しないよう低温保存（10℃以下）に努めること
- レバーなどの内臓や食肉などを加熱不十分な状態や生で食べないこと
- 腸管出血性大腸菌（O-157）などの細菌は加熱すると死滅するので、食肉や内臓などを調理する際には、中心部まで十分に加熱すること（75℃、1分以上）
- 食中毒にかかった場合には、特に乳幼児やお年寄りは、死亡したり重い症状になることがあるので、周りの方も含め注意すること
- 生肉にさわったら手をよく洗うこと
- 生肉を扱ったトング、箸などは、焼き上がった肉やサラダなどを食べるときは使わないこと ※食べるときの箸は生肉には使わないこと

2012 年 7 月 12 日