

食中毒・感染症対策 ～腸管出血性大腸菌 O157 しっかりとした加熱が重要～

先日、千葉県船橋市にある飲食店で、先月ハンバーグを食べた7人が腹痛などを訴え、腸管出血性大腸菌O157が原因の食中毒がありました。

なぜ起こったのか

加熱不十分のハンバーグを食べたためとされています。



※ お店の方である程度まで加熱したハンバーグを提供し、お客様の方で熱い鉄板にて焼いて食べていただくスタイル。

原因となる食品

加熱不十分な牛肉・ハンバーグ、牛肉のタタキ、ローストビーフ、消毒していない水(井戸水など)、など

腸管出血性大腸菌 O157 の予防

- ① 食肉類は中心部までしっかり加熱しましょう。
- ② 調理器具はきれいなものを使用し、食品に菌などがつかないように注意しましょう。
- ③ 焼肉などでは、生肉を焼く用と、焼いた肉をとる用で道具を使い分けましょう。
- ④ 乳幼児や高齢者など抵抗力が弱い方は、生肉や加熱不十分な肉料理を食べないようにしましょう。
- ⑤ 手洗いを徹底しましょう。特に調理前、食事前、トイレ後にはしっかり洗きましょう

**食中毒予防 3 原則 (つけない・増やさない・やっつける) を守り、
楽しく食事しましょう!**

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始 (12月29日～1月3日)

● お盆休み (8月13日・14日・15日)

窓口業務を休ませていただきます。

【内容についての質問、HACCP (ハサップ) や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

公益財団法人北九州生活科学センター 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>