

O157による食中毒に注意!

国内において腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生しています

O157とは



病原大腸菌のひとつで、激しい腹痛、おう吐、水溶性の下痢、血便などの症状が出ます。
子どもや高齢者、体調の悪い人などは重症化する場合があります。



原因となる食品は?



ふん便等で二次汚染された食品や飲料水です。



ユッケ、牛肉、レバ刺し、ハンバーグ、牛たたき、サラダや井戸水など、さまざまなものから見つかっています。

かかったと思ったら?



症状があったら、早めに医療機関を受診しましょう。

勝手に下痢止めなどを服用すると毒素が対外に排出されにくくなる場合があります。

予防法は?



① 菌をつけない

調理前後、食べる前、トイレの後などは、石けんで手を洗い、消毒をしましょう。

② 増やさない

生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ入れましょう。



③ やっつける

菌は75℃で1分以上加熱すると死滅します。
食品の中心部までしっかり加熱しましょう。

