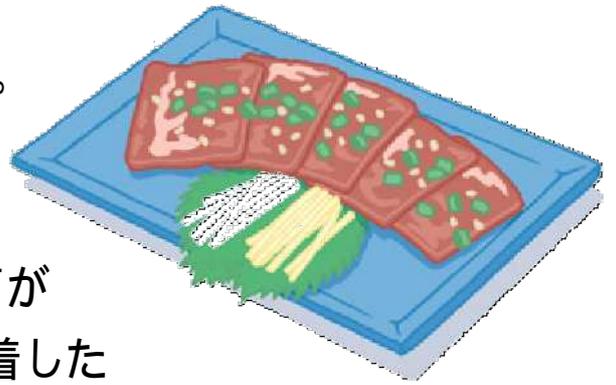




レバーを生で食べないで！！

腸管出血性大腸菌(0157など)による食中毒を防止するため、平成24年7月1日から**牛の肝臓(レバー)**を生食用として**販売・提供することが禁止**されました。

厚生労働省の調査によると、と畜場で解体された牛の肝臓内部から腸管出血性大腸菌が検出されています。「新鮮なものでも」、「冷蔵庫に入れていても」、「衛生管理を十分に行っても」、牛の肝臓の内部には腸管出血性大腸菌がいることがあります。このような菌の付着した食品を食べると、食中毒になる恐れがあります。



腸管出血性大腸菌に感染すると危険！

腸管出血性大腸菌は少量(2~9個)の菌でも人に感染し、症状を引き起こします。主な症状は腹痛と下痢ですが、重症化すると激しい腹痛と著しい血便を伴う出血性大腸炎が見られ、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症など危険な病気を併発し、死に至ることがあります。特に抵抗力の弱い子供や高齢者は重症化しやすく、注意が必要です。

実際に食中毒が起きています！！

平成10年~23年に生食用として提供された牛の肝臓(推定を含む)を原因とする食中毒は128件(患者数852人)発生し、そのうち、22件(患者数79人)は腸管出血性大腸菌が原因でした。

お肉を原因とする食中毒の予防方法

一般に、市販されている肉のほとんどは加熱調理用です。

お肉を生で食べるのはひかえましょう

お肉は、しっかりと火をとおしましょう

(加熱目安：中心部温度75℃で1分以上)

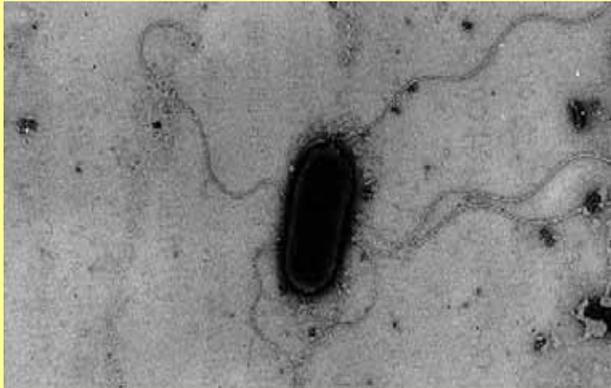
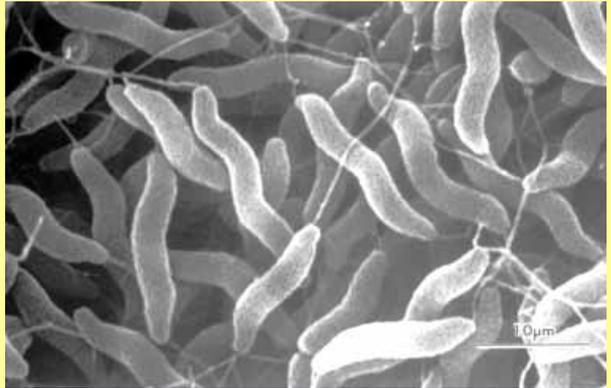
生肉を焼くときは専用のはしやトング
を用意して、**自分が食べるためのはしで**
生肉に触れないようにしましょう

生肉をさわった後は、手洗いをしっかりしましょう

生肉の調理に使用したまな板や包丁は、洗淨、消毒をしましょう



生肉にひそむ食中毒菌とは・・・

	腸管出血性大腸菌O157	カンピロバクター
食中毒菌		
その症状	激しい腹痛、下痢（血便を含む） 場合によっては・・・ 腎機能障害・意識障害など （溶血性尿毒症症候群）	下痢、腹痛、発熱 場合によっては・・・ 手指のまひ・呼吸困難など （ギラン・バレー症候群）
発症までの時間	2～14日（平均3～5日）	2～5日（平均2～3日）
主な原因食品	<ul style="list-style-type: none"> 生レバー、生センマイなどの生肉料理 加熱不十分な食肉 二次汚染された食品 	<ul style="list-style-type: none"> とりの刺身、とりたたき、生レバーなどの生肉料理 加熱不十分な食肉 二次汚染された食品

(写真提供：大阪市立環境科学研究所)

食中毒が疑われる症状が出た場合は、早めに医療機関で受診してください。

【お問い合わせ】

大阪市保健所(各生活衛生監視事務所・食品衛生監視課)
各区役所保健福祉課・大阪市健康局健康推進部生活衛生課