

# 腸管出血性大腸菌O157による 食中毒に注意してください

～原材料の洗浄、十分な加熱、2次汚染防止が大切です～

- ・ 腸管出血性大腸菌O157による食中毒が多発しています。
- ・ 体調不良の方は、調理従事を避けてください。
- ・ お店を利用したお客様から下痢や腹痛などの体調不良の申し出があった場合は、医療機関の受診を案内してください。

## 腸管出血性大腸菌の特徴

少量の菌数  
でも発症

加熱に弱い  
(75°C1分以上の  
加熱で死滅)

ベロ毒素を  
つくる

潜伏期間が長い  
(3～5日)

劇症化する  
ことがある

感染しても症状が  
でないこともある

## 食中毒予防のポイント

### ★野菜の洗浄

- ① しっかり流水洗浄！
- ② 次亜塩素酸ナトリウムで殺菌！  
(容器の消毒方法を参考にしましょう)
- ③ 品質確認、低温管理も忘れずに！



肉の刺身、  
たたきは  
出さない!!  
食べない!!



### ★十分な加熱

生肉または加熱不十分の牛肉は、  
中心部までしっかり加熱！

### ★2次汚染防止

- ① 器具は常に清潔に！  
トングなどは時間を決めて洗浄しましょう
- ② 十分な数を用意！  
食品ごとに分けて使えるようにしましょう
- ③ 従業員が定期的に確認！  
お客様が盛り付ける場合は、器具や周辺が清潔に保たれているかを、  
お客様が肉などを焼く場合は、器具の使い分けをしているかを確認しましょう



同じ箸は  
NG!



問い合わせ先 千代田保健所 生活衛生課

TEL 03-5211-8168・8169 FAX 03-5211-8193