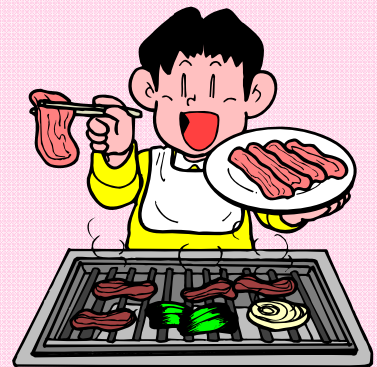


**O157
にご用心!!**

家庭でできる食中毒 予防のポイント



- 1 肉は、しっかり加熱して食べましょう。
○バーベキューの時は、下記の注意が必要です。
 - ・生肉用の箸と食事用の箸は、使い分ける。
 - ・特にホルモンは、しっかり火を通す。
 - ・ホットプレートは、温度が上がりにくいので時間をかけて中心まで焼く。○ハンバーグなど挽き肉料理は、中心まで火を通す。(ふたをして6分間)。
- 2 生肉は、抵抗力の弱い子どもや高齢者には食べさせないようにしましょう。
- 3 生肉を調理したまな板や包丁は、塩素系漂白剤や熱湯で消毒しましょう。
- 4 生肉をさわった後は、石鹼で手を洗いましょう。
- 5 調理した食品は、なるべく早く食べましょう。



万一感染を起こしたらどうしたらいいの？

O157は、患者さんのふん便が口に入ることによって、家族の方々に広がっていきます。トイレの後や食事の前は、石鹼でしっかり手洗い、ペーパータオルで拭きとり、タオルの共用はやめましょう！

ふん便がついた衣類等は、塩素系漂白剤に30分以上浸けてから、他の衣類とは別に洗濯しましょう！

トイレの便座やドアノブなどは、塩素系漂白剤やアルコールで拭き取りましょう！



腸管出血性大腸菌O157の基礎知識

この大腸菌は、人に下痢や血便を起こさせる菌で、生などの大腸に存在します。ペロ毒素を出すのが特徴であり、抵抗力のない高齢者や乳幼児が感染すると、腸管内をただれさせ、腎臓や脳の障害を引き起こすことがあります。

昨年夏は、バーベキューなど生焼けの肉や箸についた菌により子どもが食中毒を起こしたり、生肉を食べた大人から子どもへの二次感染例が目立ちました。