

生肉による食中毒が増えています！！

★肉の生食・生焼けを原因とするO157、カンピロバクターによる食中毒にご注意ください。



O157の症状

・強い腹痛や血便、発熱からHUS(溶血性尿毒症症候群)になる事もあります。**特に幼児から小学生くらいの子どもの重い症状が現れやすく、死亡する場合がありますので、特に注意が必要です。**

カンピロバクターの症状

・食後から発症まで2～5日と期間が長いのが特徴で、主に腹痛、下痢、発熱などの症状があらわれます。

焼肉での食中毒予防の決め手

●消費者の皆様へ

- ① 食肉やレバーの生食を避け、十分加熱して食べましょう。
- ② 生肉をつかむ箸と焼けた肉をとる箸を別にしましょう。
- ③ 特に子ども・高齢者・妊婦の方などの、抵抗力が弱い方は、肉の生焼けに注意しましょう。



●飲食店の皆様へ

うら面必読！

- ① 手の洗浄・消毒はこまめに行いましょう。
- ② 器具類は83℃以上の熱湯で殺菌しましょう。
- ③ 野菜、生肉・ホルモン等は専用皿に別々に盛付けましょう。
- ④ 食肉は専用フタ付容器に入れ、4℃以下で保存しましょう。

⑤ 牛・豚・鶏のレバーは、生食用に提供できません！



**基準に適合する施設で処理された食肉
以外は、「生食用」として提供できません！！**

食肉処理場・食鳥処理場

- ◆ 生食用レバーの加工基準に適合していると畜場は全国で6ヶ所で、現在、馬レバーのみが出荷されています。
- ◆ 生食用食肉の加工基準に適合していると畜場は全国で11ヶ所で、現在、馬刺しのみが出荷されています。

大分県内には、生食用の食肉・レバーを出荷することができる畜場・食肉処理場はありません！

飲食店等

消費者は求めない ← 生肉 → 飲食店は提供しない
生レバー

※平成21年8月4日付け厚生労働省事務連絡で、「食肉やレバーは十分に加熱すること」が通知されています。
※生食用食肉の衛生基準は、平成10年9月11日付け厚生省生活衛生局長通知で通知されています。

県内の保健所相談窓口

東部保健所	0977-67-2511
東部保健所国東保健部	0978-72-1127
中部保健所	0972-62-9171
中部保健所由布保健部	097-582-0660
南部保健所	0972-22-0562
豊肥保健所	0974-22-0162
西部保健所	0973-23-3133
北部保健所	0979-22-2210
北部保健所豊後高田保健部	0978-22-3165
大分市保健所	097-536-2704