

腸管出血性大腸菌とは？

👉 特徴：

- ・人や動物の腸管内に生息し、糞便等を介して食品、飲料水を汚染する。
- ・少量でも発病することがある。
- ・加熱や消毒処理には弱い。

👉 潜伏期間：1～14日(平均4～8日)

👉 症状：

初期に風邪のような症状の後、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便。
重症では、溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害に至ることもある。

<過去の原因食品(推定含む)>



食品安全委員会「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～(改訂版)J2010年4月」を基に作成

食中毒対策のポイントは？

適温での保管



十分な加熱



野菜はよく洗う



※必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌

衛生的な手洗い



器具の洗浄・殺菌

