

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)



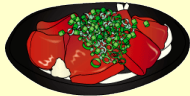
症状：

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）>



井戸水



レバーやユッケ



加熱不足の肉



そのほか、二次汚染した様々な食品が原因となる

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）」2010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



※肉類は10℃以下

十分な加熱



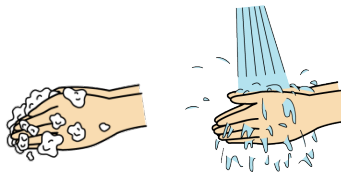
※中心温度
75℃1分間以上

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



柄の部分も

