

食中毒にご注意ください

高温多湿の夏場は、食中毒の原因となる菌が増殖しやすい環境となります。食事の支度の際や、高齢者、乳幼児等のための関連施設で食事を提供する際などにも、次のことに注意して食中毒の予防に努めましょう。

※消費者庁では、現在、北海道内の高齢者関係施設等で腸管出血性大腸菌（O157）による集団食中毒が疑われる事例が発生し、2名の方が亡くなられ、他の施設等においても下痢、血便、発熱などの症状を呈する方が出ているとの情報を得ています。厚生労働省及び関係自治体において原因の特定が進められています。

- 腸管出血性大腸菌は 75℃で 1 分間以上の加熱で死滅するので、調理する際には、肉等食材の中心部までよく加熱しましょう。
- 生の肉や魚介類にさわった包丁やまな板は、使い終わったらすぐに、よく洗いましょう。
- 子ども、お年寄り、抵抗力の弱い方は重症化する危険があるので、周りの方も含め特に注意してください。

(保存)

- 冷蔵や冷凍が必要な食品は、すぐに持ち帰り、冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 開封、開栓した食品は、早めに使い切りましょう。
- 少しでも食品のにおいや見た目がおかしいと思ったら、思い切って捨てましょう。

(調理)

- 調理を始める前に十分に手を洗いましょう。

(食事)

- 食べる前に十分に手を洗いましょう。

もし、下痢、血便などの症状が出た場合には・・・

速やかに医療機関を受診しましょう。

(腸管出血性大腸菌(O157)にはおよそ3～5日間の潜伏期間があります。)

(参考)

厚生労働省医薬食品局食品安全部 「腸管出血性大腸菌による食中毒」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/daichoukin.html>

本件に関する問合せ先

消費者庁消費者安全課 須藤、小原

TEL : 03(3507)9146 (直通)

FAX : 03(3507)9290

H P : <http://www.caa.go.jp/>