

# 0157等から子どもを守りませんか？

0157等の腸管出血性大腸菌による食中毒や感染症の発生は、堺市の学校給食で起こった食中毒の平成8年以来、大阪府では毎年、全国でもトップクラスで、不名誉な記録を残しています。小学生以下による0157患者の発生が50%をこえており、肉を生で食べたケースが多く報告されています。

又、生肉には0157等の腸管出血性大腸菌以外にもカンピロバクターやサルモネラの食中毒菌や、寄生虫・肝炎ウイルスがいることもあります。

そこで、

○「肉は加熱（中心温度で75℃1分以上）して食べましょう」

○「肉を生で食べると0157等に感染するリスクが大きい」

という意識を強く持っていただくため、

「食中毒の予防」と「生食のハイリスク食品」についての出前講習会を実施し、生徒や保護者、関係者の方など、身近な方々に広くお伝え願いたく考えております。

皆様の健康管理やスキルアップのため、また、お子様の健康を守るためにも是非お役立てください。お気軽にお申込みください。



いつのまにかあなたにしのびよる  
「食の安全 こわし隊」

## ～食中毒予防出前講習会～

講習開催時期	通年
内容（テーマ例）	「食中毒の予防」 「生食のハイリスク食品」
費用	無料
申し込み先	枚方保健所 衛生課（TEL 072-845-3151） 担当 食品衛生監視員 吉田 薫

※詳細はご相談させていただきます。 どうぞお気軽にご利用ください。