

抵抗力の弱い子どもや高齢者は
生レバーやユッケ等

ストップ。
0157

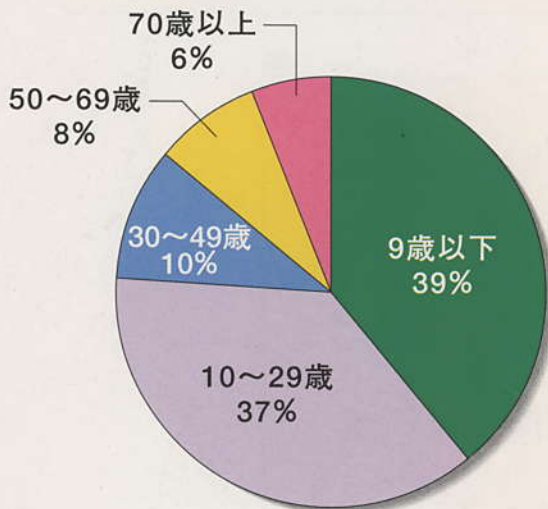
生で食肉を食べるのは
避けましょう！

0157感染者は、生で食肉を食べている
ケースが多く見られます

◆ 大阪府の腸管出血性大腸菌感染症発生状況（平成16年）◆

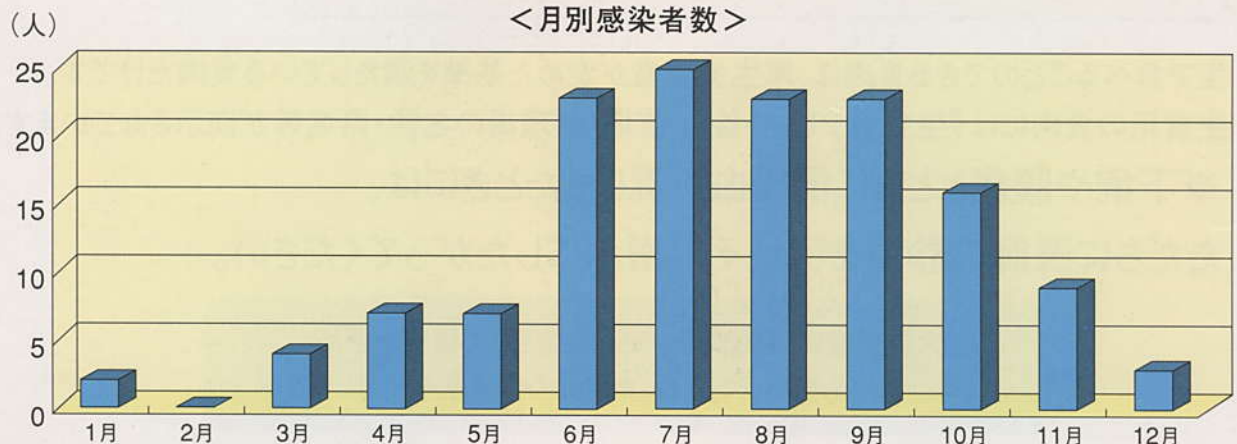
（大阪市・堺市・高槻市・東大阪市を除く）

<年齢別発生割合>



感染者142名のうち
約4割が9歳以下の
お子さんです

<月別感染者数>



腸管出血性大腸菌O157食中毒

◆ 菌の特徴 ◆

- 牛など動物の腸内に存在する。
- 体内で毒素を産生し、少量の菌で発症する。
(人から人への直接感染もあります)
- 水の汚染により集団発生をおこす場合がある。



焼く箸と食べる箸を
使い分けましょう。

◆ 症状 ◆

食品は中までしっかり
熱を通して食べよう

- 腹痛、下痢(血便)、発熱
- HUS(溶血性尿毒症症候群)
尿が出にくくなったり、血尿、頭痛、けいれん等
- 潜伏期間:3~8日間
病原菌が体の中に入ってから、症状が現れるまでの時間

◆ 予防のポイント ◆

- 食品は、十分に中まで火を通しましょう。
中心部75℃で1分間以上加熱しましょう。
- 調理器具、手指の洗淨・消毒を十分に行いましょう。
- 特に乳幼児、高齢者や食品取扱者は肉・レバーを
生で食べないようにしましょう。

生で食べることのできる食肉は、厚生労働省が定めた基準を満たしている食肉だけです。
生食用の食肉には「生食用」である旨、と畜場・処理場の名称・県名等が表示されています。

※下痢や腹痛とともに便に血が混じったときには、
ただちに医師の診察をうけ、その指示にしたがってください。

大阪府健康福祉部食の安全推進課・大阪府保健所
(お問い合わせは、最寄りの保健所へ)