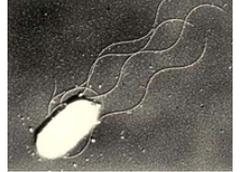


腸管出血性大腸菌感染症 (O-157など)を予防しよう！

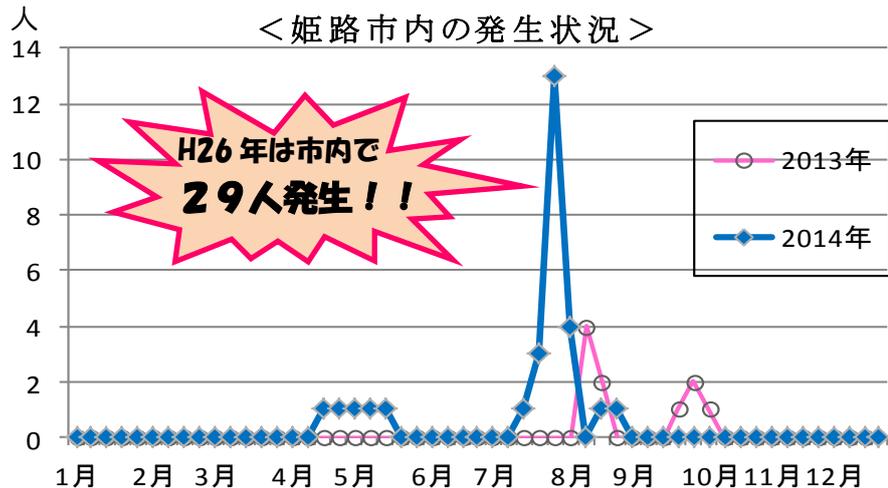
腸管出血性大腸菌感染症とは？

- 菌で汚染された食品などを食べたり、患者さんの便や吐物から感染します。
- 激しい腹痛、下痢(血便)、嘔吐、発熱などの症状が現れます。
- 抵抗力の弱い子供では、重症化することもあり、特に注意が必要です。



流行の時期は？

気温が高い
初夏～初秋に
多発！！



① 菌をつけない！

- ◆調理時はこまめに手洗いを！
- ◆生肉は食べない！
- ◆焼肉やバーベキューの時は特に、十分加熱を！
- ◆肉を焼くトングや箸と食べる箸は分けましょう。



食中毒予防の3原則

② 菌を増やさない

- ◆調理後はできるだけ早く食べ、温めなおす場合は十分加熱！



③ 菌をやっつける

- ◆食品は内部まで加熱！（中心温度85℃、1分以上）
- ◆調理器具、食器類はこまめに消毒を！
- ◆消毒は逆性石けん(塩化ベンザルコニウム液)を薄めた液が有効！