

食肉による食中毒に注意しましょう

今般、飲食チェーン店で提供されたハンバーグを原因食品と推定した腸管出血性大腸菌O157による食中毒が複数の自治体で発生しました。

次のポイントに注意して食肉による食中毒を防ぎましょう。

(食肉による食中毒の予防ポイント)

- 加熱調理用の食肉を生食用として提供しない。
- 食肉の中心部まで十分に加熱（75℃・1分間以上）して提供する。
- 注文が集中する時間帯でも加熱不十分で提供されることがないようにする。
- お客さんが自ら食肉を調理して飲食する場合には、以下の2点に注意する。
 - ①生肉を扱う専用の箸やトングを準備し、加熱済みのものと区別して使うように情報提供する。
 - ②加熱のための具体的な方法を定め、口頭だけでなく掲示等により確実に情報提供する。
- 特に、子どもや高齢者など抵抗力の弱い方が、生又は加熱不十分で喫食することがないように注意する。
- お客さんが生又は加熱不十分のまま喫食している場合は、十分な加熱調理が行われるようお客さんに対して注意喚起する。

(参考)

○飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について（令和5年11月16日付け厚生労働省通知）

<https://www.mhlw.go.jp/content/001169146.pdf>

○お肉はよく焼いて食べましょう（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049964.html>

◆おう吐、胃痛などの症状のあるときは、早めに医師の診察を受けましょう。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口