



# 市場衛生だより

令和5年度 第4号



千葉市保健所 食品安全課  
電話：238-9959  
令和5年12月25日

## 身近な危険！“腸管出血性大腸菌0157”

加熱不十分な食肉などから食中毒が発生しています！

### 腸管出血性大腸菌（0157）とは・・・

**特徴**：家畜などの糞便中に時々見られ、汚染された水や食品を介して食中毒が発生。

**症状**：頻回の下痢・血便、激しい腹痛。乳幼児や高齢者などでは重症化し、死に至ることも。

ポイントを抑えて、  
食中毒を防ぎましょう！

#### 【ポイント1】

加熱調理用の食肉等を**生食用として提供しないこと！**

#### 【ポイント2】

**中心部を75℃で1分間以上加熱調理がなされていること！**

◎飲食店で提供されたハンバーグを、加熱不十分なまま喫食したことが原因と推定される食中毒が発生しています。



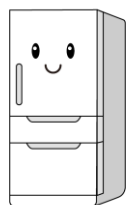
#### 【ポイント3】

冷蔵や冷凍が必要な食品は**すぐに冷蔵庫へ入れること！**

**冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下！**

⚠ 細菌を死滅させるわけではありません。

早めに使い切りましょう。



#### 【ポイント4】



### 食肉等から**他の食材への交差汚染を防ぐ**こと！

- ◎調理器具は、使用の都度、洗浄剤でしっかり洗い、熱湯、次亜塩素酸ナトリウム製剤等で消毒しましょう。
- ◎客が自ら食肉等を調理して飲食する場合には、取り箸、トング等は専用のものを提供しましょう。

#### 【ポイント5】

### **一般消費者にわかりやすい情報提供**を行うこと！

- ◎客が加熱調理を行い喫食する形態をとる場合には、客に対して、加熱用である旨、中心部まで加熱する必要がある旨、食中毒の危険性があるため生では食べられない旨などを口頭、掲示、メニュー等により確実に伝えましょう。

※適切に情報提供を行った上で、なお客が生又は加熱不十分なまま喫食している場合には、加熱して食べるよう客に重ねて注意喚起するなどにより、十分な加熱調理が行われるようにしましょう。

飲食店において、**ふぐ処理者の資格がある者が「少量であれば大丈夫」と考え、養殖トラフグの肝臓を提供したことによる食中毒が発生**しました。

一般に**ふぐの肝臓は有毒部位**です。決して提供又は喫食しないようにしましょう！

