

別紙（腸管出血性大腸菌感染症予防のための記述）

○三重県の報道発表資料（平成 23 年 6 月 8 日）から抜粋転記

【自分で出来る対策】

① 加熱（菌を殺す）

この菌は熱に弱く、75℃、1 分の加熱で死滅します。

肉の生食は避けて下さい。特に子どもや高齢者は注意してください。

ひき肉は、十分に加熱をしましょう。

焼き肉を食べる時は、生肉を取る箸と食べる箸を使い分け、よく焼きましょう。

井戸水は、煮沸してから飲んでください。

② 迅速・冷却（菌を増やさない）

調理した食品はすぐに食べましょう。

③ 清潔（菌をつけない）

手指や調理器具は十分に洗いましょう。

※色字変換は筆者による

○富山県感染症情報センター感染症発生動向速報（平成 23 年 5 月 18 日）から抜粋転記

腸管出血性大腸菌（EHEC）の食中毒で重要なのは、1 人 1 人が正しい予防方法を知ることです。残念ながら食肉や内臓には菌が付着している場合があります。また、少しの菌量でも発症することがあるので、新鮮だからといって安心できません。飲食店や家庭で焼肉を楽しむときには、次のことに注意しましょう。

★焼肉を安全に楽しむポイント★

①肉や内臓は生で食べない（特に小児や高齢者は危険）

②食材は冷蔵保管、調理の際は十分に加熱する

③調理や食事の前、トイレの後は必ず手を洗う

④肉やレバーは、他の食品と別に調理する

⑤箸・トングは「食べる専用」と「肉焼き専用」で使い分ける

※色字変換は筆者による