

お肉は生で食べさせないで！

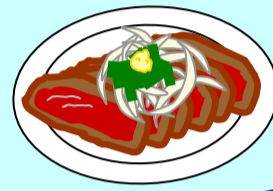
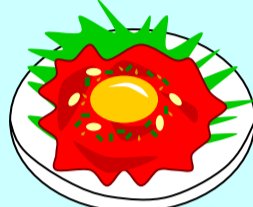
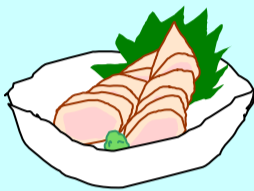
お肉は、新鮮でも、食中毒を起こす細菌がついていることがあります。

鶏肉の約32%、牛肉の約4%から**カンピロバクター**という細菌が検出されました。(平成22年度厚生労働省調査)

お肉を生で食べると食中毒を起こす危険性が高くなります。

主な原因食品

鶏の刺身、鶏タタキ、牛レバー刺し、ユッケ、牛タタキなど



お肉を生で食べると起こる可能性のある食中毒



カンピロバクター

- 近年、全国の細菌性食中毒発生件数では、1番多い(平成22年、361件)
- 主な症状は、下痢、腹痛、発熱、おう吐、頭痛、悪寒など
- 食べてから症状が出るまでの時間は、2~5日(すぐに症状が出ない)
- 少量の菌で症状を起こす
- ニワトリ、ウシ、ブタのほか、ペット、野生動物に広く分布

腸管出血性大腸菌O157



- 菌が毒素を産生し、腎不全や脳障害などを引き起こす場合がある
- 主な症状は、下痢(血便を含む)、激しい腹痛など
- 食べてから症状が出るまでの時間は、2~7日(すぐに症状が出ない)
- 少量の菌で症状を起こす
- 人から人へうつる場合もある



子どもは
特に注意!

子どもの特徴

- 大人に比べて抵抗力が弱い
- 食中毒にかかりやすい
- 重症化しやすい

保護者の方が子どもにお肉を生で食べさせないことが重要です。

お肉は、十分に加熱したものを食べさせるようにしましょう。



岡山市保健所

