

腸管出血性大腸菌 O-157

● どんなところに常在する菌ですか？

牛の消化管内に常在することが多い。食肉として処理する際、腸の内容物や体表に付着した糞便等によって汚染されることがあります。

● どんな症状がでるの？

腹痛、下痢、血便、発熱（38～40℃）等の症状がでます。
ベロ毒素が体内に吸収されると急性腎不全、溶血性貧血、急性脳症など重篤な症状を引き起こすことがあります。

● 食べてから症状がでるまでの時間は？

極端に少ない菌量で発症し、潜伏期間は2～7日です。

● どんな食品が原因食品になりますか？

ミンチ状の食肉を使ったハンバーグやミートボール、結着食肉、タンブリング処理した食肉など筋肉内部に菌が入り込んだ牛肉を加熱不十分なまま食べたり、ユッケなどの牛肉を生食することで食中毒が起きています。（牛レバーの生食提供は禁止されています。）

● どうすれば予防できますか？

- ① 肉やレバーは、中心部までよく加熱(75℃ 1分以上)してください。
- ② 肉の調理器具と非加熱食品の調理器具を使い分けてください。
- ③ 「生食用」の表示のある肉以外は、生食をしないでください。
- ④ 肉類を触った時は、手洗いを厳重に行ってください。