

ぎふ感染症かわら版

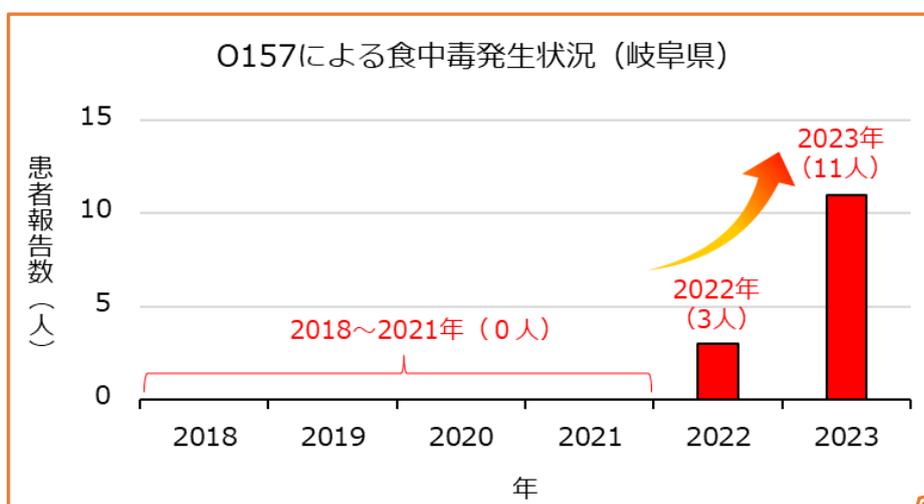
令和6年1月25日 岐阜県感染症情報センター（岐阜県保健環境研究所）



肉の生食・加熱不足の肉料理にご注意ください。

岐阜県における2023年の腸管出血性大腸菌（O157）による食中毒発生状況は、患者数が11人と過去6年間で最高となりました。私たちが普段食べている肉には、時に食中毒の原因となる細菌やウイルスなどが付着していることがあるため注意が必要です。特に、腸管出血性大腸菌は少量でも感染し、HUS^{*}や脳症などの重篤な合併症を併発することもあるため注意が必要です。

※：溶血性尿毒症症候群（HUS）は、全身に小さな血のかたまり（血栓）ができて、脳や心臓、腎臓など、重要臓器への血流を妨げる重篤な病気で、腸管出血性大腸菌感染に引き続いて発症することがあります。

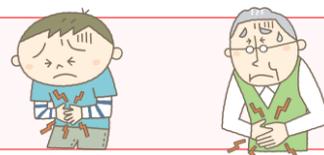


細菌やウイルス、寄生虫は加熱により死滅します。肉やレバーなどの内臓は、よく加熱して食べましょう。



特に注意が必要な人

◆ 子ども、高齢者 及び 食中毒への抵抗力が弱い方



基本的に肉や内臓を生食することは危険です。特に、子どもや高齢者、抵抗力の弱い方は、重篤な症状を起こす恐れがあり、生食用の肉であっても、生食しないでください。

予防のポイント

- 牛・豚・鶏・イノシシ・シカなどの肉や内臓の生食は控える。
- 食肉の中心部まで十分に加熱する（75℃で1分間以上）。
- 焼肉などで加熱調理をする場合は、生肉専用の取り箸やトングを使用する。
（口へ運ぶ箸で生肉に触れない） など

※もしも腸管出血性大腸菌による症状がでた場合

潜伏期間（おおよそ3～8日）後に、激しい腹痛や頻回の水様便、著しい血便などの症状が出た場合は、速やかに医療機関を受診してください。また二次感染を防ぐために、当人並びに周囲の方は手洗いを徹底して行ってください。



保育所や幼稚園、高齢者施設など、希望される施設に対して「ぎふ感染症かわら版」のメール配信もおこなっています。
くわしくは岐阜県感染症情報センターホームページをご覧ください。

岐阜県感染症情報センター

