

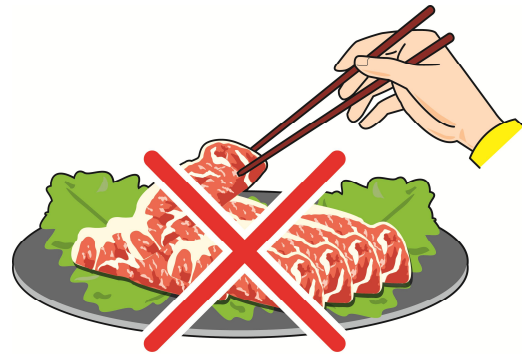
腸管出血性大腸菌

(O-157など) にご注意!

せっけんを
使おう!!



お肉を生で食べることは
控えましょう!

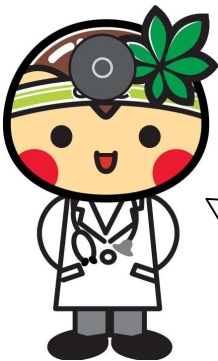


※十分な加熱が必要です。

きちんと手洗い!

ちょうかんしゅつけつせいだいちょうきんかんせんしょう

腸管出血性大腸菌感染症を予防するためには・・・?



とちまるくん

- ★トイレの後、料理・食事の前は、必ずせっけんで手を洗うこと!
- ★「牛や鳥の刺身」など、食肉を生で食べることは控えること!
- ★調理の際は、十分に加熱すること(中心温度75℃で1分間以上)!
- ★包丁やまな板などの調理器具や食器は清潔にすること!
- ★生肉を焼くための Tongue や箸(はし)と食べる箸は別にすること!
- ★気になる症状があるときは、早めに医療機関を受診すること!

※腸管出血性大腸菌感染症とは・・・

代表的なものに「O-157」があり、他にも「O-26」や「O-111」などが知られています。感染力が強く少量でも感染します。主な症状は、下痢、発熱、腹痛、血便などですが、尿毒症や意識障害等の重篤な症状となることもあります。乳幼児、高齢者など免疫力の低下している人は特に注意が必要です。

栃 木 県