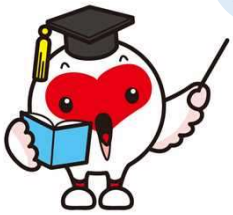
新潟県

No.253



教えて！

トッキッキの食品衛生講座

腸管出血性大腸菌　編

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
食中毒予防強化期間	カンピロバクター			腸管出血性大腸菌								
						毒きのこ						
								ノロウイルス				

新潟県では7月～9月を「腸管出血性大腸菌」食中毒予防強化期間としています。

生の肉などが原因となる。

生や加熱不足の食肉が原因の食中毒が起きています。

野菜でも食中毒が起きている。

生野菜や浅漬けが原因の食中毒が起きています。

感染してから発症までの期間が長い。

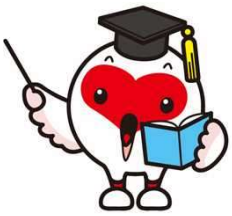
多くのケースは3～5日の潜伏期間の後、
水様便や激しい腹痛、血便などの症状が現れます。

今の時期に注意すべき
「腸管出血性大腸菌」は、こんな菌だよ

新潟県

No.253

「腸管出血性大腸菌」食中毒予防のポイント



肉は中心部までよく焼こう！

焼肉をするときは、「生肉を触る箸」と「食べる箸」を使い分けましょう。

野菜もよく洗おう！

生で食べたり、浅漬けに加工する野菜はよく洗いましょう。

手をよく洗おう！

食事の前にはよく手を洗いましょう。
2度洗いするとより効果的！

腸管出血性大腸菌について、詳しい情報はホームページ
「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載しています。