

食の安全サポーター情報配信（令和4年10月26日）

食の安全・安心の推進にご協力いただき、厚くお礼申し上げます。今回は「腸管出血性大腸菌による食中毒」「有毒植物による食中毒」について、情報を配信します。

【牛肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒について】

京都府等でレアステーキと称するユッケ用の食品等を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒事例が発生し、1名が亡くなりました。

〇よく加熱しましょう

お肉による食中毒を防ぐためには、十分に加熱することが重要です。食中毒菌はお肉の内部まで入り込んでいることがあるので、表面だけでなく中心部まで加熱することが大切です。特に分厚いお肉は火が通ったかわかりにくいので、試し切りして内部までよく加熱されているのを確認してから食べましょう。

〇高齢者と子供は特に注意

特に病気に対する抵抗力が弱い子ども、高齢者、妊婦などは重症化する可能性が高いため、生食用食肉であっても十分に加熱されていないお肉は食べさせないようにしましょう。また、食べる時には調理器具やお箸を、調理用と食べる用に使い分けましょう。

〇事業者の方へ

お肉料理の持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）をする際には、中心部まで十分に加熱調理された物の提供をお願いします。



【有毒植物による食中毒について】


9月に、大分県で誤って食用として流通販売された、クワズイモによる食中毒が発生し、北海道ではイヌサフランを原因とした食中毒で1名が亡くなりました。

〇有毒植物による食中毒を予防するために

- 食べられると確実に判断できない植物は、「とらない」「食べない」「売らない」「人にあげない」ようにしましょう。
- 家庭菜園や畑などで、野菜と鑑賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- 子どもや認知機能の低下している方が、誤って食べてしまわないように注意しましょう。
- 食用の植物だと思っても、植えた覚えのない植物を食べるのはやめましょう。
- 野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を受けてください。



〇厚生労働省のホームページ

（有毒植物）  https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html

〇岡山県のホームページ

（腸管出血性大腸菌） <https://www.pref.okayama.jp/page/810552.html>



バックナンバーはこちらから <http://www.pref.okayama.jp/page/detail-97596.html>



食の安全・安心おかやま

検索

