

焼肉やバーベキューでの食中毒にご注意！

食肉を原因食品とする腸管出血性大腸菌 O157 やサルモネラ属菌による食中毒は全国で発生しており、福岡市内でも、肉の加熱不足や生レバー・ユッケなど肉類の生食が原因と推定される事例が、毎年多数発生しています。

お肉には O157 などの食中毒を起こす細菌が付着していることがあります。特に鶏肉にはカンピロバクターという細菌が付着している可能性が非常に高いと言われています。

このような食中毒を防止するために、お肉を食べる際の正しい知識を持ちましょう。

食肉に付着している可能性がある主な食中毒菌

名称	由来動物	潜伏期間	主な症状
腸管出血性大腸菌 O157 など	主に牛の腸管内にいる細菌	3～8日	腹痛・下痢・血便 尿毒症や意識障害で死ぬこともある
サルモネラ属菌	家畜やペットの腸管内にいる細菌	12～24時間	腹痛・下痢・発熱(38～40℃)
カンピロバクター	家畜やペットの腸管内にいる細菌	2～3日	腹痛・下痢・発熱

【焼肉やバーベキューをする際の注意事項】

- 1 食肉には、O157・サルモネラ・カンピロバクターなどの食中毒菌が付着していることが多いため、必ず十分に加熱してから食べること。
友人同士でふざけあって生肉を食べてしまい感染したと思われる事例が複数発生しています。このような行為は非常に危険です。
- 2 食肉を焼く際には、焼く前の生肉をとる箸は生肉専用とし、焼けた肉を食べる箸とは別にすること。
- 3 特に子供や高齢者は免疫機能が低く食中毒にかかりやすいため、生レバーや鶏刺し、ユッケなどは決して食べないこと。
- 4 筋切りや味付け等をした食肉は、肉の表面に付着していた食中毒菌が肉の内部を汚染している可能性があるため、中心部まで十分に加熱（肉の中心部を75℃、1分間以上）すること。

