

腸管出血性大腸菌による食中毒の防止について

食品安全委員会では、「牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌に関するリスクプロファイル」をまとめました。このリスクプロファイルには、腸管出血性大腸菌感染症の発生が徐々に増加しつつあること、牛肉及び牛内臓の生食が腸管出血性大腸菌による食中毒の発生の大きな原因となることが示されています。そのため、レバーなどの牛内臓や牛肉を食べる場合には、次の点に十分注意してください。

- 1 レバーなどの牛内臓や牛肉を生で食べることはひかえること
- 2 腸管出血性大腸菌は 75℃で1分間以上の加熱で死滅するので、牛内臓や牛肉を調理する際には、中心部までよく加熱すること
- 3 特に乳幼児やお年寄りでは、死亡したり重い症状になることがあるので、生や加熱不十分なレバーなどの牛内臓や牛肉を食べないように、周りの方も含め注意すること

また、他の病原微生物についても食中毒予防に関する情報を御覧いただき、十分注意してください。

<参 考>

- 食中毒病原微生物に関する食品健康影響評価のためのリスクプロファイル
 - ・ [牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌\(平成 22 年4月\)\[PDF\]](#)
 - ・ [その他のリスクプロファイル](#)
- 食品安全委員会微生物・ウイルス専門調査会の審議
 - ・ [審議結果\(全体版\)\[PDF\]](#)
 - ・ [国民への情報提供について\(審議結果抜粋\)\[PDF\]](#)
- 食中毒予防
 - ・ [食中毒予防について](#)
 - ・ [食中毒を防ぐ加熱\[PDF\]](#)
- 食中毒病原微生物に関する食品健康影響評価書
 - ・ [鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ](#)