

『映え』より命!! 肉は加熱がルールだよ!

～腸管出血性大腸菌食中毒～

生・半生、低温調理での加熱不足のお肉を回避しよう!

- 生食用食肉の規格基準に適合しない牛肉
- 豚肉、鶏肉、その他の肉
- 牛、豚、鶏、馬等の内臓（レバー等）



 これらのお肉は、すべて **加熱用** です

ルール違反!
見つけたら保健所へ! 



■ 令和7年6月から9月までに国内で発生した腸管出血性大腸菌食中毒の事例（一部掲載）

発生日	発生場所	原因施設	概要	原因食品
6/6	福岡県 福岡市	飲食店	焼肉店で食事をした2グループ8人中4人が腹痛、下痢（血便）、発熱等を発症。患者3名から腸管出血性大腸菌が検出された。	タン、カルビ、豚カルビ、上ホルモン、レバ焼き、鳥モモ、焼き野菜等
6/23	東京都 港区	飲食店	焼肉店で食事をした4グループ4人が下痢、腹痛等を発症。患者4名から腸管出血性大腸菌が検出された。	焼肉、カレー等 
9/1 ～9/13	島根県 松江市	飲食店	当該施設が調理提供したハンバーグ等を食べた100人が腹痛や下痢、血便等を発症。32人が入院、うち6名がHUS※を発症した。 ※HUS: 溶血性尿毒症症候群	加熱不十分のハンバーグ等（推定） 

◎広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

広島市食品安全情報センターニュース  で検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます



状況を調査中であったり、患者数などが変わったりする場合があります。

—— 広島市食品安全情報センター〔広島市保健所食品保健課 ☎:241-7437〕—— (N-25-4)

腸管出血性大腸菌食中毒の4つの予防ポイント

① お肉は「生や半生(タタキ等)で食べない」

- お肉を調理する時は、中心部まで加熱する(75℃で1分以上)
特にハンバーグや加工肉は注意する
- 低温調理は、中心温度計で食品の内部温度を確認しながら調理する(63℃で30分以上)



⚠ 牛・豚のレバーや豚肉(内臓を含む)の生食は法律で禁止されています。

② 手洗いは「石けんで」

- 調理前、お肉や内臓に触った後、トイレの後は、石けんを使ってしっかり手を洗う
- ペットなどの動物に触った後もよく手を洗う



③ 野菜は「よく洗って」

- 野菜は流水でよく洗う(特に土付きのもの)
- 高齢者や幼児等に提供する場合は、食品添加物指定の次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌を行う



④ お箸やトングは「使い分け」

- お肉を焼く箸や調理器具は、食べる箸とは別のものにする
- 生のお肉や内臓を扱う包丁等の調理器具は、加熱調理済食品や生で食べる野菜等とは別に専用のものを使用する



腸管出血性大腸菌による食中毒の症状や特徴

- 2~8日の潜伏期間後に**腹痛、下痢、血便等**を発症する。
- 幼児や高齢者など**抵抗力の弱い方は、重症化**して合併症を起こして死亡することもある。