

牛肉を安全にいただくために知っておきたい食中毒に関すること

これからの季節、屋外で焼肉やバーベキューを楽しむ機会も多いと思います。

ここでは、牛肉を安全にいただくために、知っておいていただきたい腸管出血性大腸菌による食中毒に関する情報を紹介します。

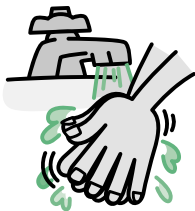
1 腸管出血性大腸菌(O157、O111、O26等)

牛の腸管に住んでいる大腸菌(牛の保菌率は5～10%と言われています。)で、生肉(加熱不十分なものも含む)の摂取により人体に入ると、ベロ毒素を産出して食中毒症状を引き起こします。

2～7日程度の潜伏期間があり、初期の症状は、水様下痢、軽い発熱、症状が進むにつれ、血便や激しい腹痛が起り、重症になると溶血性尿毒症症候群や脳症で、死に至る場合もあります。

また、腸管出血性大腸菌は食品や人の手を介して人に二次感染します。

2 予防方法



- お肉を取り扱う前と後には、必ず手をよく洗いましょう。
- お肉に使った調理器具は、よく洗ってから熱湯をかけた後使いましょう。
- 調理器具や布巾、たわし等を漂白剤に一晩つけ込むと消毒効果があります。
- お肉は表面をそぎ落とすか十分に加熱(目安は75度で1分)しましょう。
- 子どもやお年寄りは、加熱が十分でないお肉を食べない方が安全です。

3 もしも食中毒になってしまったら



下痢止め薬や痛み止め薬の中には、ベロ毒素を体外に排出されにくくするものがありますので、**自分の判断で市販の薬を服用したりせず、必ず、医師の診断に基づいた治療を受けてください。**

また、家庭内で感染者が出た場合は、消毒や手洗いの徹底等、二次感染の予防を行ってください。

消費生活センター便り

【アダルトサイトの請求画面がパソコンに!?!】

事例 有名人の動画を検索しているうちにアダルトサイトに誘導され、興味本位でクリックしていくと「登録が完了したので支払うように」と請求画面が表示されて、パソコンを閉じても請求画面の表示が消えない。

このような相談が急増しています。

最近、チェックボックスを設けて法的対策を施している業者が多いため、「不当請求だから支払わなくてもいい」と言い切ることが困難なケースも増えています。

対処法 ・サイトの利用規約は必ず確認する。

・「ENTER」「ダウンロード」などのボタンを安易にクリックしないこと。

被害に遭ってしまった場合は、消費生活センター又は市町村の相談窓口にご相談ください。

また、請求画面が消えない場合は、独立行政法人情報処理推進機構のホームページ

<http://www.ipa.go.jp/security/anshin/>を参考になされるか、パソコン購入店やメーカーにご相談ください。



消費生活に関するご相談は

高知県立消費生活センター

〒780-0935 高知市旭町3丁目115番地「ソーレ」2階

☎088-824-0999

相談受付/日～金 9:00～16:45

※日曜日も相談を
受付けています。

休 所 日/土、祝日、12/29～1/3

●くらしネットkochi編集・発行者

高知県文化生活部県民生活・男女共同参画課

〒780-8570 高知市丸ノ内1丁目2番20号

TEL:088-823-9653

FAX:088-823-9879

<http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/141601>