

# 肉の生食が原因の食中毒が発生しています！

平成23年4月下旬、福井県、富山県及び神奈川県と同系列焼肉店で食中毒が続発し、5月6日現在男児2人を含む4人が死亡するという事件が発生しました。

本事件の原因は腸管出血性大腸菌に汚染された生肉を食べたことが疑われています。



十分に加熱！

## 注意1

**「新鮮だから生でも安全」は間違い！**

肉についている食中毒菌は、少量でも食中毒になりやすく、鮮度がよくても菌がついた肉を生や半生で食べると食中毒になる危険性が高まります。

## 注意2

**「表面を消毒する」だけでは不十分！**

レバーや成型肉（肉団子など）では、食中毒菌は表面だけでなく、内部にいる可能性があります。表面にアルコール消毒したり、軽く湯引きしたり、表面をあぶった程度では内部にいる菌は死滅しません。

腸管出血性大腸菌による食中毒の場合、成人に比べ体力や抵抗力が劣る子どもや高齢者は、溶血性尿毒症候群（HUS）を発症し、重症化して死亡することがあります。生肉を食べると、特に危険です。

「生食用」の牛・鶏・豚肉は出荷されていません。生食用食肉（平成10年の厚生労働省通知「生食用食肉等の安全性確保について」で示された衛生基準に基づいて処理された食肉）は、レバーなどを含め現在まで国内で出荷された実績はありません。

## 生や加熱不足の肉が原因の食中毒を防止するために

### 1. 十分に加熱しましょう。

生肉や生レバーなどは、「カンピロバクター」「腸管出血性大腸菌（O-157など）」に汚染されている可能性があります。十分に加熱しましょう。

### 2. 加熱前と加熱後で使用する箸などは区別しましょう。

生肉や生レバーなどに付着している細菌が加熱後の食肉や他の食品に付着しないよう、加熱調理時は生肉専用の箸を用意しましょう。

### 3. 手洗いを徹底しましょう。

食中毒予防の大原則は手洗いです。食事・調理前・生肉を触ったあとなどの手洗いを徹底しましょう。



## 問い合わせ先

鳥取県生活環境部くらしの安心局 くらしの安心推進課 ☎0857-26-7284  
鳥取県西部総合事務所生活環境局 生活安全課 ☎0859-31-9340

## 6月1日は「人権擁護委員の日」です

人権擁護委員法（昭和24年5月31日）が施行された6月1日を「人権擁護委員の日」と定め、全国一斉に人権相談が開かれます。

本町では、法務大臣から委嘱を受けた6人の人権擁護委員が人権相談に応じます。相談は無料で、秘密は固く守られますので、お気軽にご相談ください。

○中山地区 役場中山支所 13時30分～16時

○名和地区 人権交流センター 9時～12時

○大山地区 大山公民館 13時～16時

※その他にも毎月1回定例の「人権相談の日」を設けていますので、「広報だいでん」の行事カレンダーまたは防災無線でご確認ください。

## 問い合わせ先

鳥取地方法務局米子支局総務課 ☎0859-22-6161  
大山町人権交流センター ☎0859-54-2286

## 6月23日から29日は「男女共同参画週間」です

毎年6月23日から29日までの1週間は「男女共同参画週間」です。男性と女性が、職場・学校・地域・家庭で、それぞれの個性と能力を発揮できる社会の実現について、一緒に考えてみませんか。

### 本の紹介コーナーを設置します

6月23日から7月6日までの2週間、人権交流センターおよび町立図書館本館、名和分館、大山分館で、女性の人権に関する本の紹介コーナーを設置します。みなさんのご来館をお待ちしております。