

腸管出血性大腸菌...

飲食物を介する経口感染

感染力が非常に強い

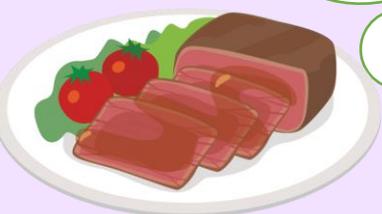
0157

潜伏期間が長く、その間無症状のため二次感染を起こしやすい
重症化しやすい

原因

牛の生肉や加熱不十分な牛肉調理過程で二次感染した食品

牛レバー刺しやユッケ
ローストビーフや
ハンバーグ、焼き肉



二次汚染された
サラダや浅漬け

対策

食品の取り扱いに注意

- 生肉を食べない
- 食肉は中心部まで加熱
- 生肉をとる箸と食べる箸を分ける

