

そのお肉、 盛れてはいるけど… 食べても 大丈夫？

「映え」を
気にする前に、
「生焼け」
気にして。



腸管出血性大腸菌に感染しないために！
絶対に守って！



肉の中心部までしっかり加熱！
(赤みが消えるまで)



生肉を触ったはし（トング）で
焼けた肉や野菜など
他の食材をさわらない！

腸管出血性大腸菌感染症って？

毒素を出す大腸菌（O157、O26 など）が原因で、重い下痢や血便を引き起こす感染症です。
少量の菌でも感染し、重症化すると溶血性尿毒症症候群などの重い合併症を引き起こす
ことがあります。



情報発信中！

感染症予防に関する動画など
随時更新中！
ぜひチェックしてみてください。



ご相談窓口



山口県内の相談窓口は
山口県ホームページに
掲載しています。

