

京都市こどもの感染症

お肉の生食はやめましょう！！

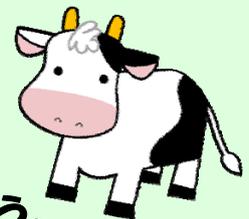
腸管出血性大腸菌感染症(O111, O157等)
から子どもを守るため、ユッケ、生レバーを
食べさせないで！

O111, O157等の腸管出血性大腸菌に感染すると、菌がつくるベロ毒素により、激しい腹痛や下痢、血便などの症状が出ます。特に、子どもの場合、HUS（溶血性尿毒症症候群）を発症し、重症化し、死に至る場合もあります。

乳幼児は抵抗力が弱いので、感染しやすく、重症化しやすいので注意しましょう！

お肉は十分に加熱しましょう！

- ◆お肉は十分に加熱し、生肉は食べないようにしましょう。
- ◆焼き肉やバーベキューをするときは、生肉に触れたおはしと食べるおはしは別々にしましょう。



手洗いを徹底しましょう！

- ◆食事を作ったり食べたいする前やトイレの後には石けんで手洗いをしっかりしましょう。

