

<b>腸管出血性大腸菌</b> (O157, O111 など)	<b>カンピロバクター</b> (ジエジュニ/コリ)	<b>サルモネラ属菌</b>
主な原因食材：牛肉、レバー 食後 2～7 日(平均 3～5 日)で発症。初期は水様性下痢、発熱(38℃以下)、倦怠感など風邪症状。強い毒素を産生し、重症化することも。少数の菌の摂取で発症。	主な原因食材：牛肉、レバー・鶏肉、レバー 食後 2～7 日(平均 2～3 日)で発症。下痢、腹痛、発熱、頭痛、悪寒、おう吐。まれにギラン・バレー症候群(手足のしびれや運動障害など)を発症し、後遺症として手足に麻痺が残る。少数の菌の摂取で発症。	主な原因食材：鶏肉・鶏卵・豚肉 食後 12～48 時間で発症。腹痛、発熱、下痢、頭痛、悪寒、おう吐。自然界のあらゆるところに存在。
<b>ノロウイルス</b>	<b>E 型肝炎ウイルス</b>	<b>トキソプラズマ</b>
主な原因食材：カキ・アサリ 食後 24～48 時間で発症。おう吐、下痢、発熱、腹痛など。少量のウイルスの摂取で発症。症状が治まっても便の中にウイルスを排出。	主な原因食材：豚レバー・ジビエ肉 食後 2～9 週間(平均 6 週間)で発症。黄疸などの肝機能障害、発熱、おう吐、腹痛、倦怠感など。無症状であることも多いが、まれに重症化することも。	主な原因食材：豚肉・豚レバー 食後 5～23 日で発症。多くの場合、感染しても無症状。妊婦が感染すると流産・死産を引き起こすことも。
<b>サルコシスティス・フェアリー</b>	<b>クドア・セプテンpunkタータ</b>	<b>アニサキス</b>
主な原因食材：馬肉 食後数時間で発症。下痢(一過性)、おう吐など。一定時間の冷凍で感染力を失う。	主な原因食材：ヒラメ 食後数時間で発症、下痢、おう吐、発熱。一定時間の冷凍で感染力を失う。	主な原因食材：サバ・アジ・イカ・イワシ 食後 8 時間以内で発症。急激な腹痛、おう吐など。虫体は目視で確認可能(約 1～3cm)。一定時間の冷凍で感染力を失う。

## 「新鮮だから安全」「禁止されていないから安全」とは限りません！

生のままの食材の多くには病原体が付着しています。お子様やご高齢の方、その他抵抗力の弱い方は重症化する恐れがあり、健康な成人であっても発症します。また、発症しなくても病原体保有者となり、感染源となることがあります。特に肉を「生」又は「加熱不十分」な状態で食べることには、**死に至るリスク**を伴います。近年、高校生、大学生などの若い世代(10～20 歳代)が患者となる食中毒が多く発生しています。

**「新鮮だから安全」「禁止されていないから安全」「肉の生食はおいしい・かつこいい」は、すべて間違いです。すべて「加熱」で防げます。**中心部まで十分に加熱して喫食しましょう。

ご相談等お問い合わせは、管轄の保健所へ

保健所	電話番号	管轄区域
南部保健所	048 - 262 - 6111	蕨市、戸田市
朝霞保健所	048 - 461 - 0468	朝霞市、志木市、和光市、新座市、富士見市、ふじみ野市、三芳町
春日部保健所	048 - 737 - 2133	春日部市、松伏町
草加保健所	048 - 999 - 5515	草加市、八潮市、三郷市、吉川市
鴻巣保健所	048 - 541 - 0249	鴻巣市、上尾市、桶川市、北本市、伊奈町
東松山保健所	0493 - 22 - 0280	東松山市、滑川町、嵐山町、小川町、川島町、吉見町、ときがわ町、東秩父村
坂戸保健所	049 - 283 - 7815	坂戸市、鶴ヶ島市、毛呂山町、越生町、鳩山町
狭山保健所	04 - 2941 - 6535	所沢市、飯能市、狭山市、入間市、日高市
加須保健所	0480 - 61 - 1216	行田市、加須市、羽生市
幸手保健所	0480 - 42 - 1101	久喜市、蓮田市、幸手市、白岡市、宮代町、杉戸町
熊谷保健所	048 - 523 - 2811	熊谷市、深谷市、寄居町
本庄保健所	0495 - 22 - 6481	本庄市、美里町、神川町、上里町
秩父保健所	0494 - 22 - 3824	秩父市、横瀬町、皆野町、長瀬町、小鹿野町
さいたま市保健所	048 - 840 - 2226	さいたま市
川越市保健所	049 - 227 - 5103	川越市
越谷市保健所	048 - 973 - 7533	越谷市
川口市保健所	048 - 423 - 7889	川口市