

# 生肉・生しバーを 子どもに食べさせるのはやめましょう

小児が腸管出血性大腸菌に感染した場合、重症化する可能性が大きく、死亡例も報告されています。腸管出血性大腸菌感染症を避けるため、以下のことに注意しましょう。

- 1) 小児の生肉・生しバー摂取は絶対に避けましょう。肉などを食べさせる場合は、中まで火が通り肉汁が透き通るまで調理しましょう。
- 2) 加熱前の生肉などを調理したあとは、必ず手を良く洗いましょう。
- 3) 生肉などの調理に使用したまな板や包丁は、そのまま生で食べる食材(野菜など)の調理に使用しないようにしましょう。調理に使用した箸は、そのまま食べるときに使用しないようにしましょう。

なお、腸管出血性大腸菌に関する精細な情報は、厚生労働省のホームページをご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html>

日本小児科学会 予防接種・感染対策委員会