

長 第 408 号
平成21年8月26日

各老人福祉施設の施設長
各介護老人保健施設の管理者 様
各介護サービス事業所の管理者

山形県健康福祉部長寿社会課長
(公 印 省 略)

腸管出血性大腸菌感染症の予防対策について

このことについて、別添のとおり厚生労働省から通知がありましたので、送付します。

つきましては、各施設（事業所）におかれましては、特に下記の点に注意し、当該感染症の予防対策に努めてくださるようお願いいたします。

記

腸管出血性大腸菌感染症の予防対策のポイント

- 食肉やレバーなどの食品は、十分に中まで火を通す。
- 高齢者の方には、生でお肉を食べさせない。
- 生肉に触れた箸で食べない。（お肉を焼く箸と食べる箸を使い分ける。）
- 調理器具、手指の洗浄・消毒を十分に行う。
 - ・ お肉を扱った場合は、他の食材や器具にさわる前に必ず手を洗う。
 - ・ 生で食べるサラダなどは、肉料理の前に調理する。
 - ・ 肉専用の包丁やまな板を用意し、他の食材と共用しないようにするか、お肉を扱った調理器具はすぐに洗剤で洗い、熱湯等で消毒してから他の調理に使う。

担当：長寿社会課 事業指導担当 齋藤 TEL023-630-3123 FAX023-630-2271
