

# 食中毒事件発生情報

第5号

## 腸管出血性大腸菌による食中毒に注意！

腸管出血性大腸菌0157による食中毒は、少量の菌でも発症し、重症化や死亡する場合があります。近年、焼肉店を利用後に発症する散発事例が発生するほか、令和5年には加熱不十分なハンバーグやステーキによる集団食中毒が発生しています。

安全においしく食べてもらうために、改めて加熱条件や利用者への情報提供方法のマニュアルなどを見直してみましょう。

### ■広域での発生が疑われる腸管出血性大腸菌事例

発生日	発生場所	患者数	原因施設	概要	喫食メニュー
R5.10月	山口県 大分市 鹿児島県	11人	飲食店	当該3自治体にある同一チェーン店が10月14～21日に調理・提供した食事を食べた8グループ19人中11人が下痢、腹痛、血便等を発症。患者7人及びハンバーグパテから腸管出血性大腸菌0157が検出され、そのうち6人の遺伝子型が一致した。	ハンバーグ (推定)
R6.1月	広島県 岡山県 福岡県	7人	飲食店	2つのチェーン店の3施設が1～3月に調理・提供した食事を食べた3グループ7人が腹痛、血便、下痢等を発症。患者から腸管出血性大腸菌026が検出された。これらの食材の仕入先は同一の加工施設であった。福岡県の施設では、遺伝子型が患者及び製造元の加工肉で一致した。	サガリステーキ (輸入肉に牛脂を注入したもの)

### ■令和6年に発生した腸管出血性大腸菌食中毒事例（一部）

発生日	発生場所	患者数	原因施設	概要	喫食メニュー
7/9	大分市	3人	飲食店 (焼肉店)	当該施設が7月6～10日に調理・提供した食事を食べた3グループ6人中3人が腹痛、血便、発熱等を発症。患者2人から腸管出血性大腸菌0157が検出された。	焼肉、ローストビーフ寿司、ローストビーフユッケ等
7/17	京都市	8人	家庭	食肉販売店で7月14、15日に販売された加熱用食肉（細切り牛肉）を自宅において生で食べた2グループ9人中8人が腹痛、下痢、発熱等を発症。患者5人から腸管出血性大腸菌0157が検出された。	加熱用食肉 (細切り牛肉)

- 生食用食肉(牛刺しやユッケ等)は、「加工基準」「調理基準」を満たした施設でしか取り扱えません  
※「加工基準」「調理基準」は厚生労働省「生食用食肉(牛肉)の規格基準設定に関するQ&A」を参照
- 牛レバーは、生食用で提供・販売できません
- 加熱用の食肉は、「中心部まで十分に加熱してください」と注意喚起して提供しましょう

◎ 広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

広島市食品安全情報センターニュース で検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます。



状況を調査中であつたり、患者数などが変わつたりする場合があります。

# ① 肉の生食が原因となりうる食中毒

菌・ウイルス	特徴	原因食品	症状
腸管出血性大腸菌 (O157など)	動物の腸内に存在する。少量の菌数でも発症し、人から人へも感染する。	牛、豚、鶏、馬、野生鳥獣の肉や内臓	食後2～8日で下痢（血便）、腹痛を発症。溶結性尿毒症症候群を引き起こし、死亡する場合もある。
カンピロバクター	動物の腸内や糞便で汚染された水に存在する。特に、鶏肉の汚染率が高い。	牛、豚、鶏、野生鳥獣の肉や内臓	食後2～7日で下痢、腹痛、発熱などを発症。重症化すると手足のまひや呼吸困難となるギランバレー症候群を発症し、後遺症が残る場合がある。
サルモネラ	動物の腸内に存在する。	牛、豚、鶏、馬、野生鳥獣の肉や内臓、卵や爬虫類、ウナギ	食後8～48時間で下痢、発熱、腹痛などを発症。
E型肝炎ウイルス	動物の内臓や動物の糞便に汚染された水に存在する。	豚、イノシシ、シカの内臓	食後2～9週間後に倦怠感や黄疸、腹痛等劇症肝炎に移行し、死亡する場合もある。

## 予防のポイント

腸管出血性大腸菌による食中毒は、肉の加熱不足や二次汚染、生野菜の洗浄不足などが原因になりやすいため、食材の取り扱いや加熱条件、調理器具の洗浄方法などを改めて見直しましょう。

### 手洗い

- 調理前や肉を触った後、トイレの後は石けんを使ってしっかり手を洗う
- ペットなどの動物に触った後もよく手を洗う



### 野菜はよく洗う

- 生で食べる野菜やカット野菜はよく洗う
- 可能であれば、食品添加物指定の次亜塩素酸ナトリウムなどで殺菌する

### 肉は生で食べない

- 肉は生や半生で食べず、中心部まで十分に加熱する（75℃で1分以上）
- 低温調理を行う際は、中心温度計で食品の内部温度を確認しながら調理する（63℃で30分以上）



### 調理器具は使い分ける

- 肉を扱う包丁やまな板は、肉専用として使用する
- 焼肉やバーベキューでは、生肉を扱うトングと焼けた肉を扱う箸は使い分ける
- 肉に触れた調理器具は、使用後にしっかり洗浄・消毒する