

食中毒事件発生情報 第7号

焼肉店などで腸管出血性大腸菌O157による食中毒が多発しています

腸管出血性大腸菌O157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。令和4年9月には、京都府内の精肉店が販売した「レアステーキ」「ローストビーフ」等を食べた900名以上のうち40名が発症、1名が亡くなるという食中毒事件がありました。安全においしく食べてもらうために、改めてメニューや加熱条件などを見直してみましょう。

令和5年8月に発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒事件（一部）

発生日	発生場所	患者数	原因施設	概要	喫食メニュー
8/10	山形県西置賜郡	17人 (入院6人)	精肉店 (馬肉専門店)	当該施設が8月5日～8月13日に加工・販売した馬刺しを食べた10グループ17人が下痢、腹痛、発熱等を発症。患者15人から腸管出血性大腸菌O157が検出された。	馬刺し
8/11	兵庫県神戸市	9人	飲食店 (焼肉店)	当該施設で8月9日～12日にかけて食事をした5グループ22人中、9人が下痢、腹痛、発熱等を発症。患者3人から腸管出血性大腸菌O157が検出された。	ハラミ、カルビ、塩タン、ロース、ホルモンミックス、ユッケ（ローストビーフ）等
8/14	三重県津市	10人 (入院3人)	飲食店 (焼肉店)	当該施設で8月12日に食事をした5グループ24人中、10人が下痢、腹痛、発熱を発症。患者と調理従事者から腸管出血性大腸菌O157が検出された。	塩タン、ライス、冷麺、キムチ、上ロース、ヘレ、サラダ、ナムル等
8/23	愛知県岡崎市	2人	飲食店 (焼肉店)	当該施設で食事をした2人が下痢、腹痛、発熱等を発症。患者2人から腸管出血性大腸菌O157が検出された。	ハラミ、塩タン、ホルモン、カルビ、サラダ、ビビンバ等


●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。

広島市食品安全情報センター（広島市保健所食品保健課 ☎：241-7437）

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。溶結性尿毒小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、シカ肉や内臓	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、トイレの後に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°C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°C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