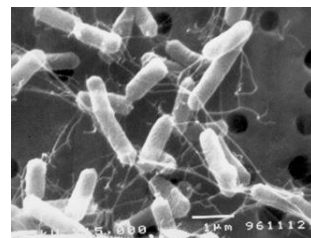


腸管出血性大腸菌にご注意を!

腸管出血性大腸菌とは?

人に下痢、腹痛等の症状を起こす大腸菌を**病原大腸菌**と呼んでいます。これらの病原大腸菌のうち、ベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎を起こす菌を**腸管出血性大腸菌**といいます。腸管出血性大腸菌はO(オ)157だけと思われがちですが、他にもO26、O111等があります。



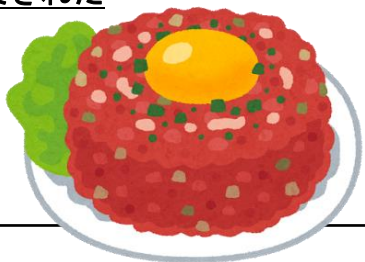
症状

2～8日の潜伏時間後に、激しい腹痛を伴う水様性下痢が起こり、次いで多くの場合血便があります。発熱は比較的軽度で多くは37℃台です。重症の場合は、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などの合併症を起こし、死亡することもあります。特に若齢者、高齢者、抵抗力の弱い方は重症化することがあるので、注意が必要です。



原因食品

もともと牛などの家畜の腸管内に生息する菌のため、原因食品の多くが**生肉やその加工品**です。この菌は少量でも発症するため、二次汚染(手指や器具類を介して、他の食品に菌をつけてしまうこと)により汚染を受けた食品が原因となることもあります。また、動物の糞により汚染された**土壌で栽培した野菜**などが原因となった事例もあります。他にも、動物の糞に汚染された水で感染することもあります。



生食用牛・豚の取り扱いについて

- 1 ユッケ等の生食用牛肉(内臓を除く)は、平成23年10月1日から「生食用牛肉(内臓を除く)の規格基準」に適合しないものは、提供または販売できません。
- 2 牛レバーは、平成24年7月1日から安全に生食するための予防策が見いだせるまで、生食用として提供または販売できません。
- 3 豚の食肉及び内臓は、平成27年6月12日から生食用として提供または販売できません。



< 予防方法 >

- 1 肉類は生や半生で食べず、十分に加熱しましょう(75℃、1分以上)。
- 2 生肉を扱った後、トイレの後にはしっかり手を洗いましょう。
- 3 生肉を扱った後の調理器具(包丁やまな板など)は、洗浄、消毒をしましょう。生肉専用の調理器具を使用するとさらに安全です。
- 4 野菜やカット野菜はよく洗いましょう。
- 5 焼肉やバーベキューをするときには、肉を焼く箸と食べる箸を使い分けましょう。
- 6 冷蔵庫内などで、肉汁が他の食品に付着しないよう注意しましょう。
- 7 生水(井戸水や湧き水など)は、煮沸するなど殺菌してから飲みましょう。
- 8 ペット等動物に触った後には、しっかり手を洗いましょう。動物との接触により感染した事例があります。

腸管出血性大腸菌による食中毒事例

事例1 きゅうりの和え物による食中毒

平成28年8月22日に千葉県及び東京都の老人ホームにおいて、同一の給食事業者が提供した「きゅうりの和え物」を喫食した2施設の160名のうち、84名が発症、そのうち6名が死亡しました。

調査の結果、同じメニューを提供した4施設のうち、患者が発生した2施設ではきゅうりを殺菌していなかったことが判明し、原料のきゅうりが汚染されていた可能性が考えられました。

野菜を未加熱で提供する際の注意点

野菜を加熱せずに提供する場合は、流水で十分にすすぎ洗いを行った後、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌を行いましょう。殺菌が終了した野菜は、再度流水で十分にすすぎ洗いを行います。

●次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌方法（大量調理施設衛生管理マニュアルより）

原料の野菜を200ppm（mg/L）の次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸けて殺菌する（100ppmの溶液の場合は10分間）。次亜塩素酸ナトリウムは必ず食品添加物であるものを使用し、注意書きに従って適切な濃度で使用してください。

●熱湯による殺菌方法

75℃1分以上の加熱をする。

※特に、高齢者や幼児等に食事を提供する施設においては、必ず殺菌を行いましょう

事例2 結着肉による食中毒

平成21年に飲食チェーン店で提供された「角切りステーキ（結着肉）」を喫食した17都市27人が発症する広域食中毒が発生しました。

調査の結果、「角切りステーキ」の原料から腸管出血性大腸菌O157が検出され、患者の遺伝子型と一致しました。また、このステーキは260℃の加熱した鉄板に生肉を乗せた状態で客に提供し、客自ら加熱して喫食する形態でした。

結着肉を提供する際の注意点

筋切りをした肉や結着肉、ひき肉などの加工処理をした肉は、腸管出血性大腸菌など食中毒の原因菌が肉の内部まで入り込んでいる可能性があります。これらの加工処理した食肉は中心部までしっかり加熱しましょう。

●中心部を75℃1分以上加熱する

繁忙時等でも確実に加熱が行われるよう、従事者に周知指導を行いましょ

●客への情報提供を行う

客が自ら調理して喫食する形態で食事を提供する場合は、中心部まで十分に加熱して喫食するよう注意喚起を行いましょ

事例3 冷凍メンチカツによる食中毒

平成28年に静岡県の製造所で製造されたそうざい半製品の「冷凍メンチカツ」を喫食した全国の160名中67人が発症する広域食中毒が発生しました。

調査の結果、家庭での調理の際にパッケージ等に記載されていた方法で調理しなかったことによる加熱不足が要因の一つと考えられました。

そうざい半製品を調理する際の注意点

原材料に生の食肉を使用したそうざい半製品は、元々食肉に付着している食中毒菌に汚染されている場合があります。製品のパッケージ等に記載されている調理方法をよく確認し、十分に加熱して喫食しましょう。

●調理方法をよく確認する

特に冷凍食品は通常の食材より火が通りにくくなります。指定された調理方法を守りましょ

●加熱後は中まで十分に加熱されているか確認する。

加熱後は中心温度計を用いたり、切り分けるなどして中まで十分に加熱されているか確認しましょ