

腸管出血性大腸菌O-157の脅威

1. 神奈川県にてO-157集団食中毒事故発生

2016年11月1日：神奈川県保健福祉局より発表

【大手スーパーで販売された冷凍メンチカツが原因】
県内の1~79歳の17人がO-157に感染し、うち8歳女兒が重症
その後県内で50人以上、他全国でも被害が拡大中

【原因】

- ①工場でのひき肉加工時の殺菌が不十分な状態での出荷
- ②家庭内での加熱不十分な状態での喫食
- ③加熱前のメンチカツが触れた調理器具への二次汚染

【背景】

今回のような「そうざい半製品」は冷凍食品として扱われておらず、国による衛生基準が無い

⇩
出荷維持の状態の管理、加熱時間が曖昧

2. 過去に発生した重大事故

- ◆2011年4月：「北陸の焼肉チェーン店」
ユッケなどを食べた客がO-111に感染
(O-111の特徴や症状はO-157とほぼ同様)
患者数：181名(重症者：32名、うち死者：5名)



- ◆2012年8月：「札幌市の漬物製造業者」
高齢者施設等に納入した白菜の浅漬けによりO-157に感染
患者数：169名(死者：8名)



3. O-157食中毒事故件数・患者数

| | 2011年 | 2012年 | 2013年 | 2014年 | 2015年 |
|--------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 事件数(件) | 25 | 16 | 13 | 25 | 17 |
| 患者数(人) | 714 | 392 | 105 | 766 | 156 |
| 死者数(人) | 7 | 8 | 0 | 0 | 0 |

重症化しやすく、過去には死者も出ています



4. 腸管出血性大腸菌O-157の特徴と予防策

| | |
|------|--|
| 潜伏場所 | 主に牛の腸内 |
| 原因食品 | 牛の糞便により汚染された食肉やその加工品・井戸水など |
| 菌の特徴 | わずか数個～100個程度の菌数で感染する。 (感染者のピーナッツ大の便中に約1億個の菌が含まれるとも) 「ベロ毒素」と呼ばれる強力な毒素により大腸の血管壁が破壊され、鮮血混じりの血便が出る。 |
| 潜伏期間 | 1～10日 |
| 症状 | 発熱・激しい腹痛・水溶性の下痢・血便・吐き気・嘔吐など。 初期症状が風邪に似ているため、見過ごしやすいので手遅れに注意。 (特に乳幼児や小児、高齢者が感染すると、溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を引き起こし、死に至る場合もある) |
| 対抗手段 | 食肉の加熱処理。 特に肉類は中心部まで十分に加熱調理し、生肉は食べない。 (加熱時間の目安は75℃で1分間以上) 加熱せずに食べる野菜は特によく洗浄する。 井戸水は定期的な水質検査を行う。 |

食材の十分な加熱・洗浄を徹底しましょう!!