

0157による食中毒

1. 最近の食中毒事例

惣菜店のポテトサラダが原因

原因食材	埼玉県と群馬県の同じ系列の惣菜店で販売されたポテトサラダ
発症者	13名（現在3名入院、1名HUS発症）
経緯	製造工場のサンプル及び従業員の検便は陰性 埼玉県の店舗は3日間の営業停止 現在も混入経路など調査中

飲食店の料理が原因

原因食材	埼玉県の飲食店でパスタ・ピザ・サラダ等
発症者	7名
経緯	営業停止3日間の行政処分 従業員1名から0157が検出

2. 過去の大規模な食中毒事例

- 2011年富山県の焼き肉屋『ユッケ』

⇒**181名発症し、5名が死亡（0111）**

- 2012年札幌市の漬物製造業『白菜の浅漬け』

⇒**169名発症し、8名が死亡（0157）**

- 2016年神奈川県のお惣菜業者『冷凍メンチカツ』

⇒**67名発症し、2名が重症化（0157）**

3.腸管出血性大腸菌の特徴

潜伏期間	1～10日程度とやや長い
症状	下痢（下血）・激しい腹痛・発熱など ⇒この内6～7%の人が溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症など重症な合併症を起こす
特徴	感染力が極めて高い 100個程度（小児や高齢者は10個程度）で感染する
原因食品	①食肉類 ハンバーグ・成形肉・ステーキなど ②野菜・サラダ類 ③漬物 ④その他 菓子・サンドイッチ・飲料水など

4.食中毒予防対策

- ①原材料の品質チェック
- ②原材料・製品は低温で保管・管理
- ③生食用の野菜類は流水洗浄及び殺菌（塩素殺菌など）
- ④加熱の場合は中心温度75℃1分間以上を確認
- ⑤器具は用途別に区分、洗浄・消毒・乾燥を十分に行う
- ⑥従業員の健康診断・定期的な検便・毎日の健康チェック
- ⑦製造時の手洗いの徹底

