



腸管出血性大腸菌O157による食中毒に注意!!

腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しています。
過去10年で年間10～30件、患者数は100～1000人で推移しています。
死亡例も報告される痛ましい事件も発生しており、ここ最近では10～11月の気温が低い時期にも発生した事例がありますので注意しましょう。

腸管出血性大腸菌の食中毒事例

■2011年4月 富山、福井など4県6店舗の焼肉屋チェーン

患者:181名 **死者5名**
症状:下痢、激しい腹痛
推定原因食品:ユッケ
推定原因:生肉の提供
指導:営業停止処分→**その後倒産**



■2012年8月 北海道札幌市を中心とした高齢者関連施設11箇所、その他12箇所

患者:169名 **死者7名**
症状:下痢、激しい腹痛
推定原因食品:白菜きりづけ(札幌市内製造工場で製造)
推定原因:消毒液の次亜塩素酸Na濃度が目分量で殺菌効果不十分。
製造室内で汚染区域と非汚染区域が未区分。
指導:営業停止処分→**その後製造工場は倒産**



■2023年10月 静岡県の特別養護老人ホームの給食

患者:33名 **死者2名**
症状:下痢、腹痛
献立:炊き込みご飯、サバの竜田揚げ、がんもどきの含め煮、
そばサラダ、すまし汁、パイナップル
推定原因:感染経路は不明。
指導:調理事業者の営業停止処分、手洗い、食品や調理器具の衛生管理の徹底



■2023年11月 ステーキチェーン店山口、大分、鹿児島3県の4店舗

患者:体調不良10名
症状:下痢、おう吐
推定原因食品:ハンバーグ(兵庫県内の工場成型、冷凍)
推定原因:感染源、感染経路は不明。
工場製造されたハンバーグをお店であえて生焼けの状態に加熱調理しお客様が
お好みで焼き付けて食べるセルフ仕上げスタイルをとっていた。
指導:O157が検出された3店舗が営業停止処分



腸管出血性大腸菌の特徴

【特徴】

腸管出血性大腸菌は、感染力が強く、**数個程度の菌数でも感染**し、強毒性のベロ毒素を産生します。その毒素が出血性の大腸炎を引き起こします。代表的なものが、O157で、他にもO26、O111等が知られています。

【感染経路】

牛、羊等の反芻(はんすう)動物の腸管内に生息しています。その為、腸の内容物(糞便等)で汚染された食品等を介して、あらゆる食品が原因で感染します。

- ・(食品による感染)汚染された生や生焼けの肉やレバー、ハンバーグ、牛たたき等の加工食品、乳製品や野菜、漬物等から感染、特に仕入れ品である**原料肉がどのようなと殺場・食肉処理場を経て入荷しているか原材料の仕入先の管理も重要**です
- ・(調理器具を介した感染)焼肉、バーベキュー等で生肉を扱う箸(トング)と、焼いた肉を取り分けたり食べたりする箸を区別せずに使用し感染。生肉を扱ったまな板、包丁を使い分けず、又は十分に洗浄・消毒せずにサラダ等を調理し感染
- ・(人から人への二次感染)患者や保菌者の糞便から、菌が付着した手指を介して、ドアノブや食品等を汚染し感染(*健康保菌者の検便で見つかることもあります)

【症状】

潜伏期間は平均4~8日

激しい腹痛、水溶性下痢、血性下痢等が見られます。又、乳幼児や高齢者は、まれに溶血性貧血、急性腎不全等の症状を呈する溶血性尿毒症症候群を併発することもあり、重症化の場合は死亡することもあります。

予防策

- 1, 生野菜などはよく洗い、必要に応じ次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm5分間)又は同等の効果を有するもので殺菌し十分にすすぎ洗いを行う



- 2, 食肉は中心部まで十分に加熱する(75℃1分間以上)

特にハンバーグ等の挽肉を使った食品、成型肉、味付け肉、筋切りをした肉は完全に中心部の色が変わるまで加熱する
また食肉からのドリップや飛沫が未加熱食品に付着しないように保管する

- 3, 調理器具は生肉とサラダなどの非加熱食品と区別して使用し熱湯又は塩素系消毒剤で消毒する。生肉に触れた布巾、スポンジ類もしっかり洗浄、消毒する



- 4, 厨房に入室前、盛付けの前、生肉を扱った後、食事の前やトイレの後、ゴミを扱った後等は十分に手洗いを行い、消毒用アルコールで消毒する



注意

お肉の生食、加熱不十分での提供

肉の生食は食中毒のリスクがあるため、**牛レバーや豚肉(内臓含む)は生食用としての販売が禁止**されています。鶏肉やその他の食肉についても生で食べると食中毒になる可能性があります。

「新鮮な肉=安全」ではありません!

(生食用牛肉に関しては規格基準に適合したものに限り提供・販売が認められていますが、取り扱う前に必ず保健所に相談してください)



お問い合わせ先 →

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL: 011-242-8288