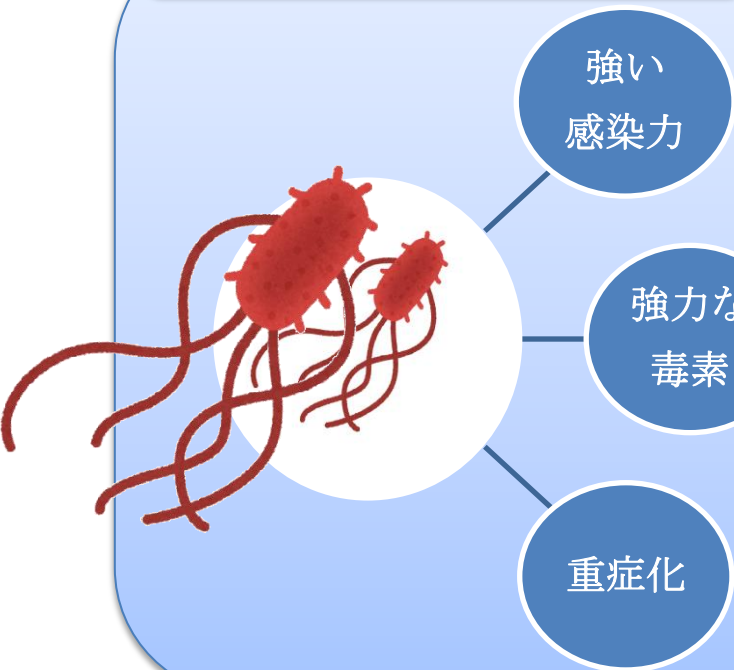


腸管出血性大腸菌 (O157等) による

食中毒に注意しましょう 宮城県大崎保健所

平成29年8月、埼玉県及び群馬県にある系列施設において、調理販売した食品を原因とした腸管出血性大腸菌 O157による食中毒が発生しています。

腸管出血性大腸菌とは



- 家畜や人の腸内に存在する大腸菌の一種で、強力な毒素（ベロ毒素）を作りだし、激しい腹痛、水溶性の下痢、血便を引き起こします。特に子供やお年寄りでは、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症など重篤な症状を引き起こすことがあります。
- 腸管出血性大腸菌は、菌の成分（表面抗原）により、いくつかに分類され、代表的なものとして O157, O26, O111などが知られています。
- 細菌による食中毒は通常1～100万個程度の菌数を口から取り入れることで発症しますが、腸管出血性大腸菌は100個程度の菌数でも発症すると言われています。

腸管出血性大腸菌を原因とした食中毒事案

○生食用食肉による食中毒（平成23年4月）

原因施設 富山県等の飲食店
原因食品 ユッケ（生食用食肉）
患者数 181人（うち6人死亡）

○浅漬けによる食中毒（平成24年8月）

原因施設 漬物製造業者
原因食品 白菜きりづけ（浅漬け）
患者数 北海道の高齢者施設の入所者を中心に169人（うち8人死亡）

大規模化
することが
多い

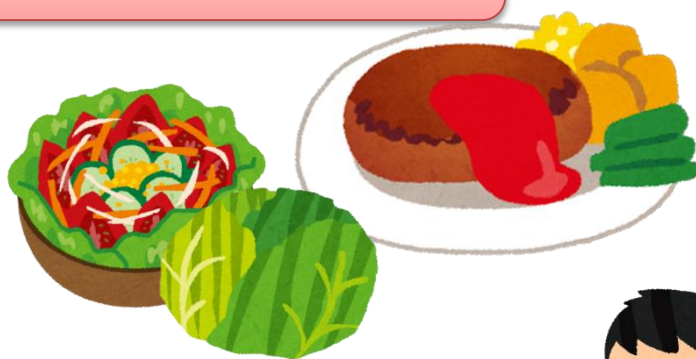
死亡者が
出ること
がある



裏面もごらんください。

腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒で原因食品と特定又は推定された食品例

- 井戸水
- 牛肉
- ハンバーグ
- サラダ
- キャベツ
- 白菜漬け など



★ 食中毒予防のポイント !

菌をつけない

- ・ 作業前、肉・魚・卵を取り扱った後、調理済食品を取扱う前、トイレ後の手指の洗浄・消毒徹底
- ・ 野菜や果物の十分な洗浄
- ・ 肉、魚、野菜、調理済食品（メニュー）ごとに専用の調理器具、菜ばし、トングを使用する。
- ・ 調理従事者の定期的な検便の実施による保菌の有無の確認 ※

※無症状でも腸管出血性大腸菌を保菌していること判明した場合は医療機関を受診してください。ペロ毒素を産生する菌と判明した場合は、感染症予防法により医師から保健所へ届出が行われ、飲食物の製造、販売、調製又は飲食物に直接接触する業務に就くことが制限されます。（腸管出血性大腸菌を保菌していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理等の作業を控えるなど、適切な処置をとることが望まれます。）

菌を増やさない

- ・ 要冷蔵の原材料は10℃以下で保管する。
- ・ 調理済の食品は65℃以上又は10℃以下に保つ。

菌をやっつける

- ・ 中心温度75℃1分以上の加熱調理を徹底する（食肉及び食肉製品は特に注意）。
- ・ 野菜や果物についても次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓ 5分又は 100mg/ℓ 10分）や湯がき（100℃5秒）により、消毒することが望ましい。
- ・ 調理器具、布巾の洗浄及び消毒の徹底



お問い合わせ先
宮城県大崎保健所食品衛生班
〒989-6117 大崎市古川旭4-1-1
TEL 0229-91-0710 FAX 0229-22-9449