

腸管出血性大腸菌食中毒を予防しよう

腸管出血性大腸菌とは？

毒素を産生し、人に健康被害をもたらす病原性大腸菌の1つに腸管出血性大腸菌があります。

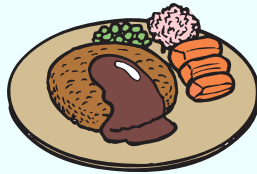
腸管出血性大腸菌は、動物の腸内などに生息し、その糞尿を介して食品を汚染することがあります。

腸管出血性大腸菌は血清型によりいくつかに分類され、血清型O157の他にO26、O111、O128及びO145などがあります。



主な原因食品

- ・牛肉
- ・ハンバーグ
- ・角切りステーキ
- ・サラダ
- ・カットフルーツ
- ・漬物 など



※生や加熱不足の肉料理や二次汚染された食品が主な原因となります。

潜伏期間

1～10日

症状

激しい腹痛、下痢(水様、鮮血便)など。重症の場合、溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発し、意識障害を起こし死亡することもあります。



腸管出血性大腸菌O157:H7
(食品安全委員会事務局 資料)

《調理をする時の注意》

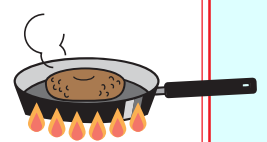
しっかり洗いましょう!

- ・手指、調理器具はしっかり洗浄、消毒しましょう。調理前に野菜もよく洗いましょう。
- ・包丁、まな板などは、肉・魚・野菜用に使い分けましょう。



しっかり加熱しましょう!

- ・調理は、75℃以上・1分間以上、中心部までよく加熱しましょう。
- ・電子レンジやオーブンなどの調理器具を使用する際は、加熱むらに注意しましょう。



事業所の食堂で発生した食中毒 ～全国の食中毒発生事例～

■あらかし

ある給食会社及びその子会社が運営する事業所の食堂(6ヵ所)を利用した約250人が下痢や嘔吐、腹痛などの食中毒の症状を訴えました。

■原因究明

患者の便及び6ヵ所全ての食堂で提供されていた小口切りの長ネギより、腸管出血性大腸菌O157が検出されました。長ネギが調理場内で二次汚染されたか、栽培する時に堆肥などから汚染を受けていた可能性が考えられました。

■予防のポイント

- ・食材は調理前にしっかり洗う。
- ・食材は中心部まで十分に加熱をする。



食肉の食中毒防止のポイント

牛、豚、鶏は、腸管内や肝臓などに食中毒菌(カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157・O111など)を保有しており、その食肉や内臓は汚染されているものがあります。牛、豚、鶏の食肉や内臓を食べることにより、食中毒を起こすことがないように、以下のポイントを守りましょう。

生肉の喫食は控えましょう。

牛、豚、鶏の食肉や内臓は、新鮮であっても生での喫食は控えましょう。新鮮であっても食中毒菌が付着している可能性があります。



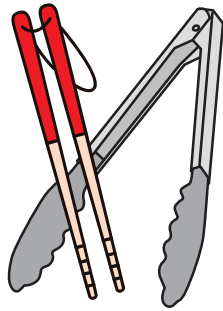
肉は中心部まで十分に加熱しましょう。

牛、豚、鶏の食肉や内臓を喫食する場合、中心部まで十分に加熱(75℃・1分間以上)してから食べ、生焼けのものを喫食しないようにしましょう。



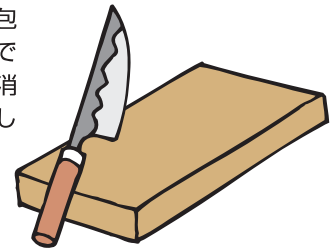
生肉の専用の箸・トングを準備しましょう。

食肉や内臓を焼肉または調理する場合は、生肉・内臓と、加熱すみのものに使用する容器(皿など)、箸やトングは区別して使用しましょう。



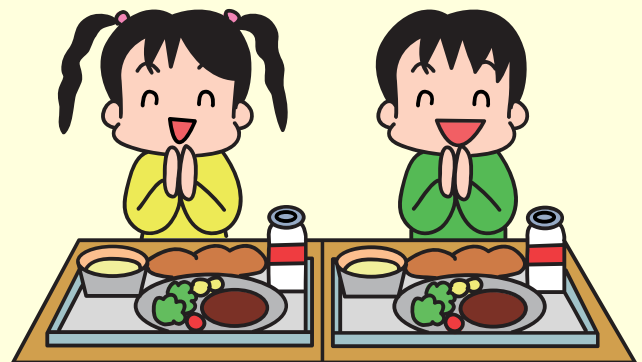
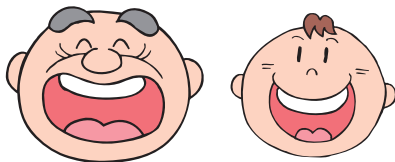
生肉を切った後の包丁やまな板は、しっかり洗いましょう。

生肉を切った後の包丁やまな板は、洗剤で洗ったあと、熱湯や消毒液でしっかり殺菌しましょう。



子どもや高齢者などは特に注意しましょう。

抵抗力が弱い子ども、高齢者、妊婦及び病人の方などは、生肉や加熱不十分なものは喫食を控えましょう。



食品衛生関係の問い合わせ・相談は最寄りの保健所まで

指宿保健所	0993-23-3854	大口保健所	0995-23-5106	屋久島保健所	0997-46-2024
加世田保健所	0993-53-2317	始良保健所	0995-44-7958	名瀬保健所	0997-52-5411
伊集院保健所	099-273-2332	志布志保健所	099-472-1021	徳之島保健所	0997-82-0149
川薩保健所	0996-23-3167	鹿屋保健所	0994-52-2114		
出水保健所	0996-62-1636	西之表保健所	0997-22-0032		



編集 鹿児島県保健福祉部生活衛生課(〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号)

Tel:099-286-2786 Fax:099-286-5562 E-mail:shokuhin@pref.kagoshima.lg.jp