

# 腸管出血性大腸菌にご注意を！

惣菜専門店などで、腸管出血性大腸菌O157を原因とする食中毒が多発しています！

平成29年8月から、関東を中心に、**腸管出血性大腸菌O157による食中毒**が多数発生し、1名の方(3歳  
女児)がお亡くなりになりました。

## 腸管出血性大腸菌O157とは…

### 特 徴

- 牛や豚などの家畜の腸管に存在していることがある。
- 少量の菌数(2～9個)で発症することがある。

### 症 状

- 腹痛・下痢・血便などのほか、溶血性尿毒症症候群や脳症などの重症な合併症を発症し、死亡することもある。感染しても症状がでない場合もある。

### 主な原因食品

- 加熱不足の食肉
- 生野菜

## 食中毒予防のための3つのポイント

### 加熱殺菌

- 中心部まで75℃1分以上の加熱

### 生野菜等の殺菌

- 流水洗浄
- 薬剤(次亜塩素酸ナトリウム等)の使用

### 交差汚染対策

- 手洗いの徹底
- 器具等の使い分け
- 衛生手袋の使用

## 中心部まで十分に加熱(75℃1分以上)をしましょう！

平成28年10月ごろ、冷凍メンチカツ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ました。

ひき肉製品(メンチカツやハンバーグ等)は、その製品の特性上、内部まで食中毒の原因となる菌等が存在する恐れがあります。

中心部まで加熱されているか、目視等で確認しましょう。

ハンバーグ(火が通っていない)



赤みがかっている！

ハンバーグ(火が通っている)



中心部を目視で確認！

## 生鮮野菜や果物を加熱せずに喫食する場合は次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌しましょう！

平成28年8月から9月にかけて、関東を中心に、複数の福祉施設で、未加熱の野菜調理品であった「きゅうりのゆかり和え」を原因食品とした、腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生し、**10名の方がお亡くなりになりました。**

複数の施設で同じ流通経路の原材料を使用していましたが、きゅうりの殺菌を行っていた施設では、食中毒の発生はなく、流水洗浄のみで殺菌を行っていなかった施設で食中毒が発生しました。

## 大量調理施設衛生管理マニュアルが改正されました。

野菜及び果実を加熱せずに提供する場合は、

- ① 流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと
- ② 特に若齢者及び高齢者に対し、野菜及び果実を加熱せずに提供する場合(表皮を除去する場合を除く。)には殺菌を行うこと

## 交差汚染で汚染を拡大させないように気をつけましょう！

腸管出血性大腸菌食中毒は、加熱不足や殺菌不足の食品だけでなく、調理器具や調理従事者により汚染された食品や、無症状保菌者が知らずに汚染してしまった食品が原因で発生することもあります。

また、平成29年8月に惣菜専門店で発生した腸管出血性大腸菌食中毒事件では、**客が使用する取分け用トングが汚染を拡大させた可能性があると指摘されています。**

交差汚染を防ぐため、衛生管理を徹底しましょう。

### 調理器具

- 調理器具の使い分け
- 十分な洗浄・殺菌

### 調理従事者

- 手洗いの徹底
- 衛生手袋の使用

### 消費者が盛付けを行う場合

- トング等の使い分け
- トング等の交換・洗浄・消毒