

～ 腸管出血性大腸菌にご注意を！ ～

大腸菌は健常者の腸管内に住み着く常在菌で、ほとんどのものは無害です。しかし一部の腸管出血性大腸菌の中に腹痛や下痢、吐き気などを起こすものがあります。特に腸管出血性大腸菌は毒力の強いベロ毒素を産生し、激しい腹痛を伴う水様便の後、血便が出現します。血便の初期には血液の混入は少量ですが、次第に増加し、やがては血液そのものを排出する状態になります。一部の感染者(幼児や高齢者など)の中には重症化し、溶血性尿毒症や脳症(けいれんや意識障害)などを発症し、最悪の場合死に至ることがありますので注意が必要です。

【原因食材】

腸管出血性大腸菌は通常、牛などの家畜が腸の中に持っています。しかし腸管出血性大腸菌の原因食品は牛肉、牛レバー刺し、ハンバーグ、牛角切りステーキ、牛タタキ、ローストビーフなどの牛肉食品のほかにサラダ、貝割れ大根、キャベツ、メロン、白菜漬け、日本そば、シーフードソース等と多岐にわたり、また食品以外では井戸水からの感染事例もあります。肉以外は二次汚染による感染と考えられます。通常の食中毒細菌は100万個程度摂取しないと感染しませんが、腸管出血性大腸菌は感染力が強く、人での発症菌数はわずか50～100個程度です。二次汚染が起きやすいのは少数の菌で感染が成立するためです。



【予防方法】

腸管出血性大腸菌は牛肉が最も汚染の可能性が高いので、生食用として認められているもの以外は生のまま食べてはいけません。75℃で1分間加熱すれば死滅しますので、食品は十分に加熱しましょう。しかし加熱後の食品に二次汚染する可能性もありますので、まな板や包丁は肉と肉以外で用途別に管理することが望ましいです。肉や魚等の生ものは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁等がかからないようにしましょう。手を介して菌がうつる可能性がありますので調理前や調理中は十分な手洗いを心がけましょう。



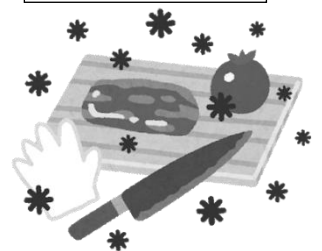
生食用以外の生の牛肉は食べない。

食品は中心部分が75℃の状態
で1分間加熱する。



調理中や調理前は十分な手洗いを
行う。

まな板や包丁は用途別に管理する。



【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始(12月29日～1月3日)

● お盆休み(8月13日・14日・15日)

窓口業務を休ませていただきます。

〔内容についての質問、HACCP(ハサップ)や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>