

# 食中毒

## 腸管出血性大腸菌(O157など)とは

大腸菌は、家畜・ヒトの腸管内や土壌・井戸水等自然界に広く存在します。そのうち一部の腸菌はヒトに下痢や腹痛等の症状を起こすことから、病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、ベロ毒素という強烈な毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)\*1を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。腸管出血性大腸菌は、菌の成分により100種類以上に分類されており、日本で最も多く発生しているものが「腸管出血性大腸菌O157」\*2です。

\*1 溶血性尿毒症症候群(HUS)とは？

さまざまな原因によって生じる血栓性微小血管炎(血栓性血小板減少性血管炎)による急性腎不全のこと。子供と高齢者に起こりやすい。

\*2 O157がよく知られていますが、ほかに「O26」や「O111」などの血清型が知られています。



写真提供: 国立感染症研究所

## 腸管出血性大腸菌(O157など)食中毒の特徴



腸管出血性大腸菌は少量の菌(50個程度)がヒトの体内に入っても感染すると言われています。腸管出血性大腸菌が体内に入ってから発症するまでの時間が3~5日と長くかかることから、原因の特定が困難な場合があります。

主な症状は水溶性下痢、激しい腹痛、血性下痢等です。これらの症状のある者の6~7%が溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症を併発し、時には死亡する場合があります。

## 原因となりやすい食品等

—— 腸管出血性大腸菌の感染事例で原因食品等と特定あるいは推定されたもの ——



◎生肉、加熱不十分の肉  
例:牛レバー、ハンバーグ、牛のタタキ等



◎井戸水湧き水



◎食肉、井戸水等からの二次汚染をうけた食品  
例:サラダ、漬物、果物等

牛レバーは生食用として販売・提供することは禁止されています。過去に、禁止されているにもかかわらず客にレバーを提供し、逮捕された事例もあります。

また、牛肉については生食用の衛生基準が定められています。しかし、基準に適合したものであっても、食中毒菌を完全に除去することは困難なため、特に小さなお子さんやお年寄りなど抵抗力の低い方には、生肉を食べさせないようにしましょう。

## 腸管出血性大腸菌による食中毒発生状況

|      | H19年 | H20年 | H21年 | H22年 | H23年 | H24年 | H25年 | H26年 | H27年 | H28年 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 発生件数 | 25   | 17   | 26   | 27   | 25   | 16   | 13   | 25   | 17   | 14   |
| 患者数  | 928  | 115  | 181  | 358  | 714  | 392  | 105  | 766  | 156  | 252  |
| 死者数  | 0    | 0    | 0    | 0    | 7    | 8    | 0    | 0    | 0    | 10   |

注)腸管出血性大腸菌による食中毒事件として、厚生労働省に報告があったものを集計しています。

## 食中毒の予防法

## 1 手洗いの励行

調理の前、トイレの後、食事前等は手指を洗浄、消毒しましょう。

## 2 食肉から他の食品への二次汚染防止対策

- 生肉専用の調理器具(包丁、まな板等)を使用しましょう。
- 生肉を取り扱った後は十分に手指を洗浄、消毒しましょう。
- 生肉は専用の蓋付き容器に入れるか、ラップをするなどして、他の食品に触れないようにしましょう。

## 3 食品の温度管理の徹底

腸管出血性大腸菌は25～35℃の条件では15～20分に1回分裂し、きわめて急速に増殖します。食品は保存方法を守って保管し、食材を冷蔵庫から出したらすぐに調理することにより、増殖を防ぎましょう。

## 4 食肉や臓器の生食は避け、十分に加熱

腸管出血性大腸菌は75℃1分間以上の加熱で死滅するので、食肉をしっかり加熱してから食べましょう。  
また、レバー等を生では食べないようにしましょう。

## 5 井戸水等の殺菌

未殺菌の井戸水、湧き水には家畜やヒトの糞便により腸管出血性大腸菌が混入している可能性も考えられるので、飲用する場合は必ず殺菌しましょう。



## 就業制限について

豊橋市食品衛生条例より

医療機関等における便の検査でペロ毒素を産生する腸管出血性大腸菌O157等が検出された場合、腸管出血性大腸菌O157症状の有無に関わらず、菌が便中にいなくなったかどうかを確認されるまで、飲食物の製造や飲食物に直接接触するような業務に従事できません。

(同じ職場のほかの業務に就くことを禁止するものではありません。)