



腸管出血性大腸菌O157 による食中毒

1. 腸管出血性大腸菌とは

腸管出血性大腸菌は、牛や豚などの家畜の腸の中にある病原大腸菌の一つで、O157がよく知られています。腹痛や出血性の下痢を引き起こします。乳幼児や高齢者などは重症化し、死に至る場合もあります。

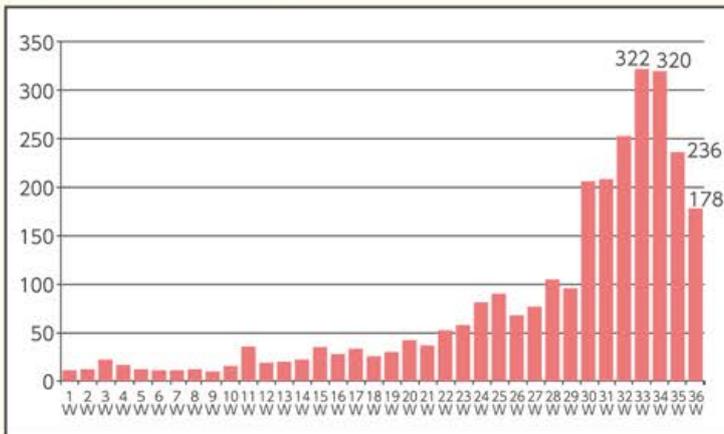
食肉などに付着し、肉を生で食べたり、加熱不十分な肉を食べたりすることによって食中毒を発症します。加熱済みの食品であっても、加熱した後に菌が付着して、再度汚染されてしまうことがあります。

2. 発生状況

腸管出血性大腸菌(O157等)による食中毒が広域に発生しています。8月には、関東で死亡者も出ています。

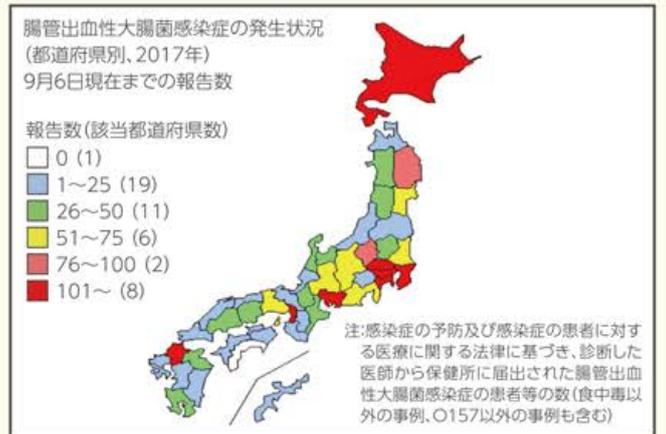
2017年 腸管出血性大腸菌O157感染症報告数(9月13日現在)

(1) 週別の感染報告数の推移



出典:厚生労働省

(2) 都道府県別の発生状況 大阪でも100件以上報告されています。



出典:厚生労働省

3. 食中毒のリスク

食中毒は、私たちの食生活の中で、不健康な食事や肥満、お酒について4番目に大きなリスクです。

	患者数	死者(内O157)
2011年	21,616	11(8)
2012年	26,699	11
2013年	20,802	1
2014年	19,355	2
2015年	22,718	6
2016年	20,252	12(10)

出典:厚生労働省

食中毒というと、飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。家庭での発生は、風邪や寝冷えなどと思われがちで、気づかれない場合がほとんどです。

4. 予防について

腸管出血性大腸菌は75℃、1分間の加熱で死滅します。手洗い、加熱調理、食材・器具の洗浄に十分注意して食中毒を防ぎましょう。

食中毒予防の三原則

(1) 調理前に必ず手洗い(付けない) (2) 生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ(増やさない) (3) 食材の中心までよく加熱(やっつける)

厚生労働省によるO157への注意喚起を受け、緊急点検を行いました

厚生労働省によるO157に関連しての注意喚起を受け、いずみ市民生協の品質向上委員会では、緊急点検を実施しました。店舗や宅配、夕食宅配、高齢者福祉施設で、加熱しないで提供している全商品・食材の洗浄・消毒の実態把握、売場やバックヤード等の衛生管理状況の点検を実施し、必要な是正措置を行いました。