



腸管出血性大腸菌 について

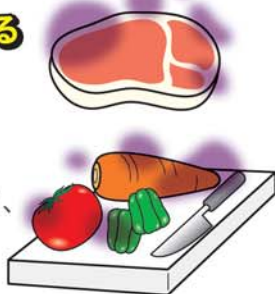


腸管出血性大腸菌といえば最近ユッケや生レバーといった肉類ばかりが注目されていますが、他の食品に対する注意が疎かになっていませんか？ 今月、北海道の高齢者施設等で白菜の浅漬けを原因とする腸管出血性大腸菌O157の集団食中毒が発生しました。100人以上の人が下痢や腹痛等の症状を訴え、7人が死亡する（8/24現在）という大規模な食中毒事件です。昨年発生した某焼肉チェーン店での生肉食中毒事件（5人の死者発生）の原因微生物も「腸管出血性大腸菌」であり、食品事業者にとっては極めて厄介な存在であるといえます。そこで今回は、腸管出血性大腸菌による食中毒の原因や予防策をご紹介します。

感染経路は「経口感染」。汚染源は？

汚染された食品の生食、加熱不十分なものを食べる

今回の浅漬けの場合、土壌には腸管出血性大腸菌が潜んでいる場合があるので、野菜や果物はもともと汚染されていることがあり、洗浄・消毒が不十分だった可能性があります。



汚染された調理器具や手指を介して、二次汚染された食品を食べる

今回の場合、従業員の手指※や、まな板等を介して二次汚染した可能性があります。

※従業員に腸管出血性大腸菌の健康保菌者が存在し、その従業員の汚染された手指等から二次汚染する恐れがある



特徴

ペロ毒素を産生し、激しい腹痛・下痢（血便）、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、死亡することがある

少量の菌で発症！（食中毒予防の三原則の「増やさない」対策では対応不可）

対処方法 熱や消毒処理に弱い（75℃・1分間以上の加熱、次亜塩素酸ナトリウム溶液やアルコール製剤等に対応可能）



予防は食中毒予防の三原則「つけない」「殺す」

- 肉はよく加熱！
- 生野菜や果物は洗浄・消毒の強化（下記手順参照）
- 生肉、生野菜取扱い前後は手洗い・手指消毒！
手洗い石けん液で洗浄→乾燥→アルコール消毒
- 調理器具やふきんなどは、用途別に使用！
- 生肉に触れた調理器具は入念な洗浄・消毒を
中性洗剤で洗浄→熱湯やアルコールなどで消毒
（まな板は次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）に1時間浸漬）
- 従業員の定期的検便で、健康保菌者をcheck!!



野菜・果物の洗浄・消毒手順

今回の事件の主原因として、「消毒不十分」が示唆されています。そこで、浅漬けを含め生で食べる野菜や果物は「次亜塩素酸ナトリウム溶液」による消毒をお勧めします！

1 前洗浄
（流水で3回以上）



2 中性洗剤で洗浄



3 流水で十分にすすぐ



4 次亜塩素酸ナトリウム溶液※で消毒



※※100ppmで10分または200ppmで5分

5 流水で十分にすすぐ



次亜塩素酸ナトリウム溶液使用時の注意点

- ・消毒が不十分とならないよう、浸漬直前に塩素濃度を確認しておく安心！（塩素濃度を簡易的に確認出来る試験紙をお勧めします）
- ・有機物と反応すると効果が減弱するので、その都度、野菜や果実が十分に浸る量の新しい殺菌液を調整して使用！
- ・必ず食品添加物表示のあるものを使用！