腸管出血性大腸菌O157による食中毒に注意しましょう!!!

　平成２８年８月，千葉県及び東京都内の有料老人ホームで提供した食事を原因とする腸管出血性大腸菌Ｏ１５７による食中毒が発生し，両施設で患者は７０名を超え，８０歳代から９０歳代の入所者５名がお亡くなりになりました（平成２８年９月７日現在）。

　千葉県及び東京都の調査の結果，８月２２日（月）夕食で提供した「きゅうりのゆかり和え」から，腸管出血性大腸菌Ｏ１５７が検出されており，患者から検出されたＯ１５７と遺伝子レベルで同一性が確認されています。

腸管出血性大腸菌Ｏ１５７は，人に健康被害をもたらす病原大腸菌の一種で，少量の菌でも感染し，潜伏期間は平均３～５日で，腸管内で増殖するときにベロ毒素を産生し，激しい腹痛や水様性下痢，血便などの症状を引き起こします。特に，抵抗力の弱い乳幼児や小児，基礎疾患を有する高齢者では溶血性尿毒症候群（HUS）や脳症を発症するなど重症化しやすいため注意が必要です。

●主な原因食品●

　　牛などの家畜や人の腸管にみられ，家畜や人の糞便が食品や飲み水を汚染することが感染の原因となっています。

　　生肉，生レバー，加熱不十分な食肉や，集団発生の場合は給食や飲用水が原因となっているものが多く見られます。

●予防方法●

食中毒予防の３原則（付けない，増やさない，やっつける）を徹底するとともに，野菜を生で提供する場合には次の事項に留意してください。

* 流水で３回以上水洗いする。
* 中性洗剤で洗う。
* 流水で十分すすぎ洗いする。
* 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する。

|  |
| --- |
| 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg／Ｌで５分間又は100mg／Lで１０分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。），亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。），次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液 |

* 専用のまな板、包丁でカットする。　　（出典：大量調理施設衛生管理マニュアル）

●参考資料●（Ctrlキーを押しながらクリック）

* [食中毒予防三原則](http://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/tsuchiho/eisei/tsuchihc/health/shokutyudoku.html)
* [大量調理施設衛生管理マニュアル](http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000130495.pdf)
* [腸管出血性大腸菌Ｏ１５７](http://www.shoku.pref.ibaraki.jp/shokuchudoku/genin/kin01.html)