

### 腸管出血性大腸菌による食中毒を予防しましょう

昨年、静岡県内の食品業者が製造した冷凍メンチカツ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、大きなニュースとなりました。

腸管出血性大腸菌は、大腸粘膜に付着して増殖する際に毒素を産生し、腹痛や下痢、血便といった症状を引き起こします。特に、小児や高齢者の場合には、溶血性尿毒症や脳症を合併することがあるので注意が必要です。原因となる食品は、主に食肉製品、乳製品、サラダ、和えものなどで、人から人への二次感染も起こります。

腸管出血性大腸菌の対策としては、この菌は熱に弱いので、食品の中心温度を75℃以上の状態で1分以上加熱することで死滅させることができます。しかし、加熱にムラがある場合や、中心部まで火が通っていない場合には、生き残った細菌が増殖しやすい温度となり、かえって腸管出血性大腸菌を増やしてしまうこととなるため、注意が必要です。冷凍メンチカツによる食中毒では、調理の際、中心部への加熱が不十分であったと言われていました。

一方、サラダなどの加熱しない食品については、手洗いの励行や、調理室における対策が大切です。また、腸管出血性大腸菌を保有しているにも関わらず、症状が出ていない人からの感染拡大を防止するために、調理従事者には検便検査の実施が義務づけられています。

当所においては、食中毒の原因となるO157などの腸管出血性大腸菌を検出する検便検査を行っております。ぜひ、ご相談ください。