

東食技研 トピックス 29.9

0157 が大流行しています

盛夏から初秋は腸管出血性大腸菌の事故が多発しますが、今夏はいつもより大きな流行になりました。

特に関東地方では8月14日からの1週間に0157が144名の患者から検出されています。また、この菌が原因となる同じ系列のスーパーにおけるポテトサラダ等による同時多発食中毒も報道されました。

0157は感染力が強く、菌の数が数百個程度でも感染します。感染者の一部は重症化し、死亡したり重い後遺症を残すこともあります。この一連の事件では感染した児童が死亡していることから、今回流行している菌にも強い毒性があると思われます。

0157はもともと牛などの家畜の腸内に棲んでいるので肉の汚染率が高く、生肉を刺身または加熱不足で食べることによって感染しますが、消毒していない生野菜や未加熱の惣菜、加工食品などでも多くの事故が起こっています。

食中毒の予防では「細菌をつけない、増やさない、殺菌する」を三原則としていますが、重点対策として、特にサラダやつけあわせ、漬物に使用する野菜については、十分に洗浄するようお願いします。

また、腸管出血性大腸菌食中毒の予防のためには、三原則に加えて「調理員の健康管理」が重要です。下痢や発熱がある場合はもちろんですが、たとえ症状がなくても腸管出血性大腸菌に感染していたら食品を直接取り扱う仕事はできません。皆様方が感染することのないよう、お肉を食べるときは十分加熱する、トイレの後は入念に手を洗う、定期的に検便を行ない感染していないことを確認するなど、普段からご自身の感染予防を心がけてください。

検便については東京食品技術研究所にご相談ください。

東京食品技術研究所 食品衛生コンサルタント部 村上展通