

# ○157 による食中毒発生！

## 【スカイラーク系列焼き肉店】

8月には食品衛生月間です！  
特に、夏休み中の○157による食中毒に気を付けましょう。

平成31年2月 株式会社すかいラークホールディングスの傘下企業である株式会社トマトアンドアソシエイツが運営する焼肉「じゅうじゅうカルビ」の同一系列の焼き肉店で腸管出血性大腸菌○157食中毒が発生してしまいました。

2月9日から2月12日にかけて同店を利用した、下痢、嘔吐等の症状を呈する者の14名の便から、腸管出血性大腸菌○157（VTL1.2）が8自治体

# 食品事故 対策レポート 2019年7月号

で検出されていることが判明しました。このうち、3月11日までに判明した13名の便より分離された菌株の遺伝子型が全て一致しています。国立医薬品食品衛生研究所等において、系列店で保管されていた、ファミ及びその関係材料を検査したところ腸管出血性大腸菌○157を検出し、患者便と遺伝子型が一致しました。このファミは、有症者の多くが喫食しており、また、当該系列店のみに提供されています。当該系列店の焼き肉店は2月25日より3月17日まで全店舗の営業を自粛していました。なお、重篤な患者は認められておりません。

### 腸管出血性大腸菌とは

#### 特徴

牛などの家畜の糞便中に時々みつかる細菌です。牛には症状が無いことが多いですが、人に対しては、病原性を持つ病原大腸菌の一種類で、強力なベロ毒素を産生します。代表的なものは「○157」ですが、それ以外の「○111」や「○26」などもあります。この腸管出血性大腸菌は、少量の菌数で人に食中毒を起します。そのため、食中毒だけではなく、

他の人やトイレなどから感染することがあります。消毒薬や加熱により死滅させることができます。

#### 潜伏時間

原因となる食品を食べてからおよそ、3～8日程度の比較的長い時間を経て発症します。

#### 症状

腹痛、下痢（水様便その後血便になることあり）などを起こします。また、症状が出てから数%の患者が、2週間以内に溶血性尿毒症症候群（略してEUS）を起して、重症化する場合や死亡例もあり注意が必要です。

#### 原因食品

**加熱不十分な食肉**が原因となりやすく、少量の菌数で発症するため、冷蔵庫内や調理器具、手指などから他の食品にこの細菌が付くことでも起こるほか、生食する野菜、果物でも起こることがあります。なお、現在は禁止されていますが、食肉や内臓の生食により食中毒が発生した例があります。

#### 予防法

魚介類や食肉類は、買い物の最後に購入し、要冷蔵・要冷凍の食品は、帰宅後に直ちに冷蔵・冷凍庫に保管し、他の食品類と接触しないように、保管容器や調理器具を分けまします。調理前や、食肉類に触れた後は、良く手を洗いましょう。

調理器具類は、洗浄し、熱湯などで消毒をします。

食肉類の生食は禁止されています。特に乳幼児やお年寄りには、加熱不十分な肉は食べないようにし、食肉類は十分に加熱調理して食べまします。

ご家庭で加熱調理する冷凍生肉（例：冷凍メンチカツなど）の中には、生のミンチ肉（挽肉）を使用している食品もあります。表示された調理方法（揚げ油の温度や鍋への投入数など）で適切に加熱調理しないと中心まで十分に加熱されず、食中毒の原因となります。

生野菜もていねいに流水で洗浄しまししょう。

また、いくらかわいくてもペットの動物に触れた後は必ず手洗いをしてくださね。



【ハサップ義務化が始まります】令和2年1月より改正食品衛生法が施行され、すべての食品業者にハサップが義務化になります。

「ハサップとは、食中毒を防止するための新しい衛生管理をいいます。」

ハサップ対策セミナーを開催します。ハサップってよくわからないと思ったらご参加ください

日時：8月23日（金）13：30～15：30 場所：福岡県大野城市曙町二丁目3番1号まどかびあ302会議室

～参加費無料～ ご参加ご希望の方は092-292-0252までFAXをお願い致します。

貴社名

TEL

FAX

←左のQRコードからお申込できます。※くわしくはホームページ <https://nihon-iso.com>

日本ISOコンサルタント(株) お問い合わせ TEL 092-292-0251

今後このようなFAXご不要の方は大変お手数ですが下記ご記入の上ご返信お願い申し上げます。

貴社名

FAX

