

くらしの中の食品安全



腸管出血性大腸菌による食中毒

腸管出血性大腸菌は、ヒトに下痢を起こす病原大腸菌の一種で、主に家畜の腸管内に生息し、ふん便等を介して食品や飲料水を汚染します。初夏～初秋は、腸管出血性大腸菌による食中毒が多発する時期です。

【全国の腸管出血性大腸菌食中毒の発生状況】厚生労働省

	発生件数	患者数	死者数
2013	13	105	0
2014	25	766	0
2015	17	156	0
2016	14	252	10
2017	17	168	1



腸管出血性大腸菌による食中毒を防ぐには

腸管出血性大腸菌は、加熱や消毒により死滅するため、

- ・食肉は**中心部まで十分加熱する**(75℃で1分以上)
- ・**野菜類はよく洗淨する** 等 を徹底することで予防できます。

また、感染経路は食品だけとは限りません。

例えば、動物とふれあった後、排便後、食事の前等は、石けんと流水を使用して丁寧に手洗いをする等、十分な衛生管理を心がけましょう。

Q&A

腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しやすい時期はありますか？



腸管出血性大腸菌による食中毒は、気温が高い初夏から初秋にかけて多発します。この時期は、菌が増えるのに適した気温であり、これに人の体力の低下や食品の不衛生な取扱い等の条件が重なることにより発生しやすくなると考えられています。

Q&A

野菜も気をつけた方がよいのでしょうか？

野菜が原因とされる事例も報告されています。したがって野菜の衛生管理も注意が必要です。具体的には、

- ・野菜は新鮮なものを購入し、冷蔵庫で保管する等、保存に気をつける
- ・ブロッコリーやカリフラワー等の形が複雑なものは、熱湯で湯がく
- ・レタス等の葉菜類は、一枚ずつはがして流水で十分に洗う 等です。



出典：内閣府食品安全委員会 e-マガジン
平成 30 年 5 月 25 日配信「生活の中の食品安全」