

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

年次	発生件数	患者数	死者数
2014	25	766	0
2015	17	156	0
2016	14	252	10
2017	17	168	1
2018	32	456	0



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

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。

Q&A

まな板や布巾等はどうのように洗えばよいのですか？

- ◆まな板は、使用の都度、台所用洗剤でしっかり洗い、熱湯または次亜塩素酸ナトリウム（漂白剤）で消毒するとよいでしょう。
- ◆野菜や果物等の生食用食品に用いるまな板と、肉や魚等に用いるまな板や包丁は、別々にそろえて使い分けるとさらに安全です。
- ◆傷ついた古いまな板（特に木製）は、表面が洗淨されにくいので、十分に注意してください。布巾やスポンジは菌が増殖しやすいので、十分に煮沸や消毒し、よく乾燥させて使用しましょう。



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」）
- ・厚生労働省腸管出血性大腸菌 Q&A