

腸管出血性大腸菌による食中毒予防について

腸管出血性大腸菌による食中毒は無症状病原体保菌者が調理中に食品を汚染する場合や、汚染された食品の殺菌不足等により発生しています。

具体的には、生や加熱不十分な肉を食べてしまうことや、生肉に触れた手指や調理器具類からサラダやキムチ、白菜漬などの食品に菌を付けてしまうという調理従事者の取扱い不良による二次汚染や、原料の生野菜が納品段階から既に汚染されていたこと等が考えられます。

今一度、調理工程や作業動線を見直して、腸管出血性大腸菌O157食中毒防止対策の徹底を図ってください。

<腸管出血性大腸菌O157による食中毒予防のポイント>

生肉に触れたあとは、ていねいに手洗いを行ってから次の作業に移る。

生肉の調理中に、近くでサラダやあえ物、漬物等の調理を行わない。

生肉の調理に使う器具類（まな板やボール、バット等）は、専用にする。

生肉に触れた調理器具類は、お湯を使って洗浄後、薬剤や煮沸等で消毒する。

冷蔵庫内の生肉の置き場所を決め、ドリップが他の食品に付かないようにする。

焼肉は、生肉をつかむ焼き用のトングと食べる時用の箸の使い分けを徹底する。

生で食べる野菜は流水でよく洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で殺菌する。
(※)

肉の中心部が75℃1分間以上加熱されていることを、中心部温度計等で確認する。

(※)【野菜等を殺菌する際のポイント】

塩素殺菌：次亜塩素酸ナトリウム溶液（100mg/Lで10分間または200mg/Lで5分間）で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをする。

加熱殺菌：75℃で1分間以上加熱する。

腸管出血性大腸菌による食中毒とは

潜伏期間が1～10日と長く、**少量の菌数で発症する可能性があります。**

症状：激しい腹痛、下痢、血便、発熱等、重症化すると死亡することもあります。

原因食品の例：生や加熱不十分な肉、サラダ、白菜漬、冷やしキュウリ

<お問合せ先>

江戸川保健所生活衛生課食品衛生係 電話：03-3658-3177 内線：34～40

江戸川区東小岩三丁目2番3号（小岩健康サポートセンター内）

<http://www.city.edogawa.tokyo.jp/kenko/eisei/shokuhin/index.html>