

病原性大腸菌 O-157

自主的にチェックをしませんか



食品を介した食中毒は、通年を通して発生しています。中でも、食肉系の食中毒原因菌として、病原性大腸菌 O-157 がよく注目されます。従って、O-157 自体をよく知ることが食中毒を防ぐ第一歩となると思われます。

【病原性大腸菌 O-157 とは】

病原性大腸菌 O-157 (*Enterohemorrhagic E.coli*) は、腸管出血性大腸菌 (EHEC) と呼ばれる大腸菌の一種であり、集団食中毒の原因菌の 1 つとなっています。1982 年にアメリカでハンバーガーを原因とする食中毒から発見されました。国内では、給食や仕出し弁当、ステーキ店等で集団感染が発生しています。感染症の発生時期としては、夏場に多く報告されますが、冬場も件数は少ないものの報告されています。

【症状】

飲食物等と共に体内へ入り込んだ O-157 は、腸管内で増殖し、ベロ毒素と言われる細胞変性毒素を産出します。その結果、激しい腹痛や血性下痢の他、急性腎不全から尿毒症となる溶血性尿毒症症候群 (HUS) 等の重症な合併症を発症し、死亡するケースも見られますが、中には軽い腹痛と下痢で経過する場合もあります。

【予防方法*】

- ① 食品の保存、運搬、調理の際は、衛生的に取り扱い、菌の汚染の恐れがある場合には十分に加熱処理を行う。
- ② 食品を扱う際は、手指や調理器具を流水でよく洗い衛生的に保つ。
- ③ 人から人へ二次感染する恐れがあるので、手洗いや消毒を徹底する。
- ④ 特に、乳幼児やお年寄には、生肉や加熱不十分な食肉を食べさせない。

* 基本的な予防方法を記載しております。

日常管理の一環として、定期的に調理器具等の拭き取り検査をされてみてはいかがでしょうか？

専用の拭き取りキットで気になる調理器具や調理台、床など、一定面積 (約 縦 10 cm × 横 10 cm) を拭き取って引き渡して頂ければ、当社にて検査を実施して、結果をご報告させていただきます。



詳しくは、当社 **環境分析部 貝森 (フリーダイヤル 0120-01-2590 内線 318)** まで、お気軽にお問い合わせください。

■ 事業内容 ■

- ① 環境管理に伴う調査・測定・化学分析
- ② ダイオキシン類に係る濃度計量証明
- ③ ビル管理に伴う水質検査・空気環境測定
- ④ 水道法第 20 条に基づく水質検査
- ⑤ 土壌汚染対策法に基づく土壌汚染状況調査
- ⑥ 労働衛生管理に伴う作業環境測定
- ⑦ アスベスト・PCB等の化学分析
- ⑧ EU規制物質の化学分析