

健感発第 0808001号
食安監発第 0808004号
平成19年8月8日

各 都道府県
保健所設置市
特別区 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康局結核感染症課長

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

腸管出血性大腸菌感染症の予防対策について

腸管出血性大腸菌感染症については、毎年感染者が発生しており、平成18年においては、報告数3,910名（うち、死亡者数6名）となっています。また、本年の、第29週まで（1月1日から7月22日まで）の報告数は1,538名であり、昨年の同時期までの報告数1,289名よりも多くなっています。さらに、個別発生事例を見ると、保育施設において、腸管出血性大腸菌感染症（O157）の集団感染が発生し、3歳児が死亡した事例などが発生しています。

腸管出血性大腸菌による食中毒についても、本年5月、学生食堂において患者数400名を超える大規模食中毒が発生しています。

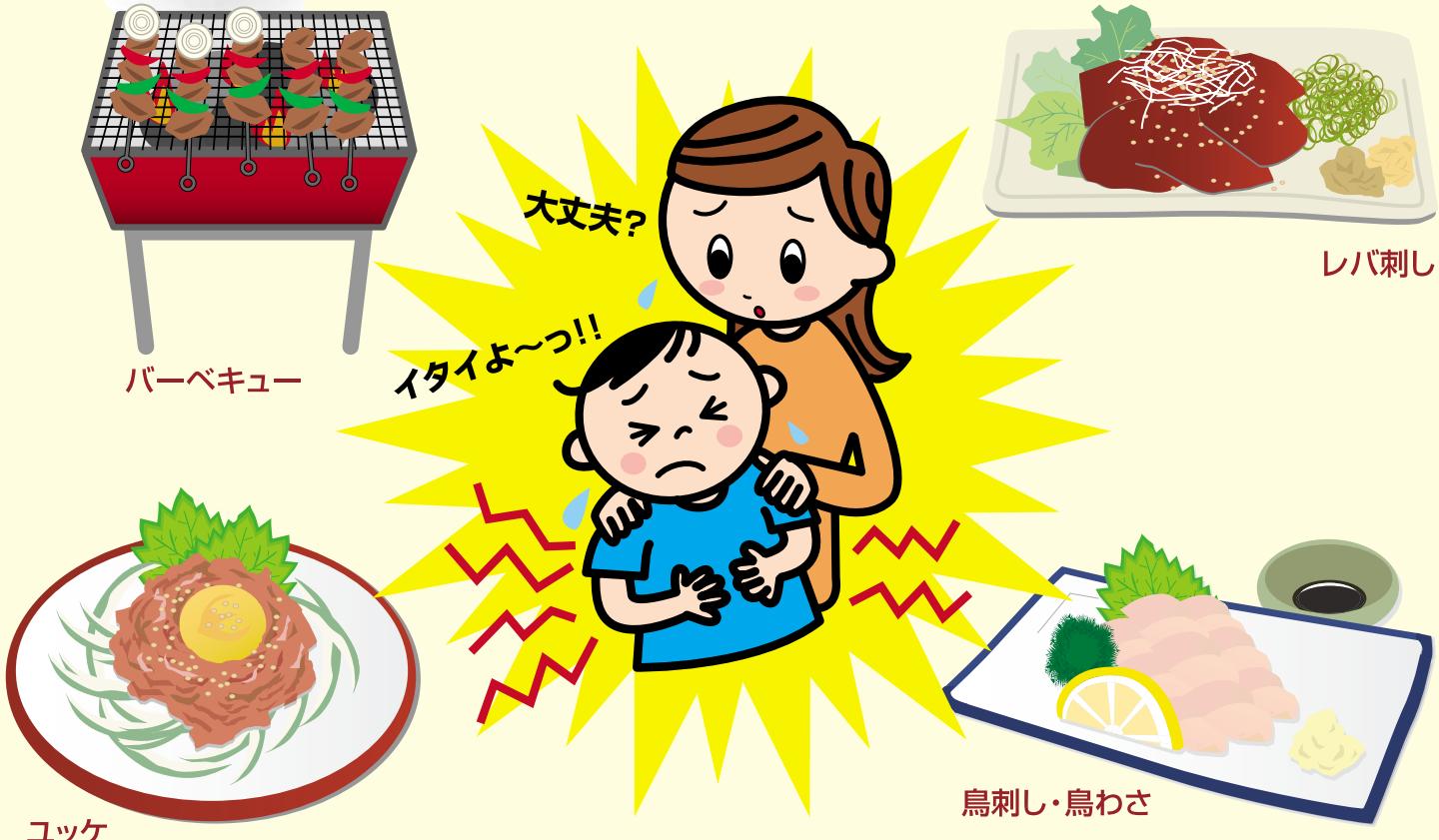
については、腸管出血性大腸菌感染症及び食中毒の予防のため、関係機関に対し手洗い・消毒の励行、二次感染の防止、食肉の衛生的な取扱い、生食用食肉の販売自粛等に努めるよう指導するとともに、広く住民の方々に対して、血便等の腸管出血性大腸菌感染が疑われる症状を発症した場合には速やかに医療機関を受診するべき旨の注意喚起をして頂くようお願いします。

また、従来より周知している「O157Q&A」を最新の知見を踏まえ改定し、別添のとおり「腸管出血性大腸菌Q&A」としてとりまとめましたので、関係機関等への周知をお願いします。

（参考）

- 「若齢者等の腸管出血性大腸菌食中毒の予防について」（平成19年4月17日付け食安監発第0417001号）
- 「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」（平成19年5月14日付け食安監発第0514001号）
- 「大規模腸管出血性大腸菌食中毒の防止について」（平成19年7月31日付け食安監発第0731002号）

お肉の生食や 加熱不足にご注意!



ユッケ、レバ刺しや鳥刺し、鳥わさなどのお肉の生食や、焼肉、バーベキューなどでのお肉の加熱不足によるO157、カンピロバクター食中毒が発生しています。

特に、小さいお子様、ご高齢の方、抵抗力の弱い方などでは、食中毒の症状が重症化してしまうことがあります。

**お肉の生食は避け、十分に加熱してお召し上がりください。
また、お肉を焼くときの取り箸、トングなどは専用のものを使いましょう。**

 東京都福祉保健局

食中毒に関するお問い合わせは
お近くの保健所へ

知っていますか？

腸管出血性大腸菌O157食中毒

O157は、牛の腸管などにいる菌で、ベロ毒素と呼ばれる毒素をつくり食中毒を起こします。



●主な症状

激しい腹痛、下痢(水様、鮮血便)。

また、溶血性尿毒症症候群(HUS)や、脳障害を併発することがあり、重症の場合は死亡することもある。

●潜伏期間

1日～2週間(平均3～5日)

●主な原因食品

食肉(牛肉及び牛レバーなどの生食、加熱不十分なもの)、二次汚染した食品

カンピロバクター食中毒

カンピロバクターは鶏や牛などの腸管にいる菌です。菌の付着したお肉の生食等により食中毒となります。近年、発生件数が最も多い食中毒です。



●主な症状

下痢、腹痛及び発熱で、他にけん怠感、頭痛、めまい、筋肉痛。

通常、水様便であるが、粘液や血便を見ることがある。

●潜伏期間

2～7日(平均2～3日)

●主な原因食品

食肉(特に鶏肉及び牛レバーなどの生食、加熱不十分なもの)、飲料水(生水)、二次汚染した食品(サラダ等)

「O157」「カンピロバクター」食中毒の予防方法

- お肉の生食は避け、十分に加熱しましょう。
- O157、カンピロバクターは、少量の菌(100個程度)で発病するため、二次汚染の防止が重要です。
 - ・手指はこまめに洗いましょう。特に、お肉を扱った手指には、O157、カンピロバクターが付着している可能性があるので、他の食材、器具にさわる前に洗いましょう。
 - ・生で食べるサラダなどは、肉料理の前に調理しましょう。
 - ・肉専用の包丁やまな板を用意し、他の食材と共にしないようにするか、お肉を扱った調理器具はすぐに洗剤で洗い、熱湯等で消毒してから他の調理に使いましょう。

生で食べることができる牛肉、馬肉等は、国が定めた生食用食肉の衛生基準に適合したものでなければなりません。

お肉を知つておいしく食べよう!



家庭でちぢさる食中毒
予防を実践しましょう

- 1 食品は、十分に中まで火を通す！
お肉の中心部が75°Cで1分間以上加熱すれば菌は消滅します。
- 2 子どもや高齢者の方は
生でお肉を食べないように！
子どもや高齢者の方、体が弱っている方は菌に対する抵抗力が
低いので、生でお肉を食べないようにしましょう。

- 3 生肉に触れた箸で食べない！
お肉を焼く箸と食べる箸を使い分けましょう。
- 4 調理器具、手指の洗浄・
消毒を十分に行う！
生肉を触った手やトイレの後は、しっかり手洗いしましょう。

お問い合わせは、近くの保健所へ



発行者／大阪府健康福祉部食の安全推進課

2009 せたがや食品衛生月間

肉の生食はやめ!^{!!}

人類が火を使い始めてから、
食の安全は始まつた。



食とくらしの健康フェスタ

日 時：2009年7月1日(水) 正午～午後4時
場 所：三軒茶屋パティオ(三軒茶屋駅地下通路)

開設コーナー

「肉の生ショック!」「身のまわりの気になる虫いやな虫」「調べてみよう 食事バランス」「君は肉の表面を見たか?」「みんなで防ごう感染症!」「ネズミ・害虫相談」「薬のパンフレットコーナー」「食品相談コーナー」「知っておきたい食品の表示」

食とくらしの健康情報パネル展示

日 時：2009年7月6日(月)～10日(金)
場 所：世田谷区役所第2庁舎1階ロビー

食品衛生講演会

日時 & 場所：7月7日(火) 世田谷区民会館
7月8日(水) 砧区民会館(成城ホール)
7月9日(木) 玉川区民会館

※いずれも、午後2時までに直接会場へお越しください。

- 主 催：世田谷保健所
- 共 催：世田谷区食品衛生協会
- 問合せ先：世田谷保健所生活保健課
電話 03-5432-2903

世田谷保健所