

# 病原性大腸菌に注意!!



## 腸管出血性大腸菌対策 現場でできる3つのポイント

### 1 腸管出血性大腸菌による食中毒・感染症発生状況

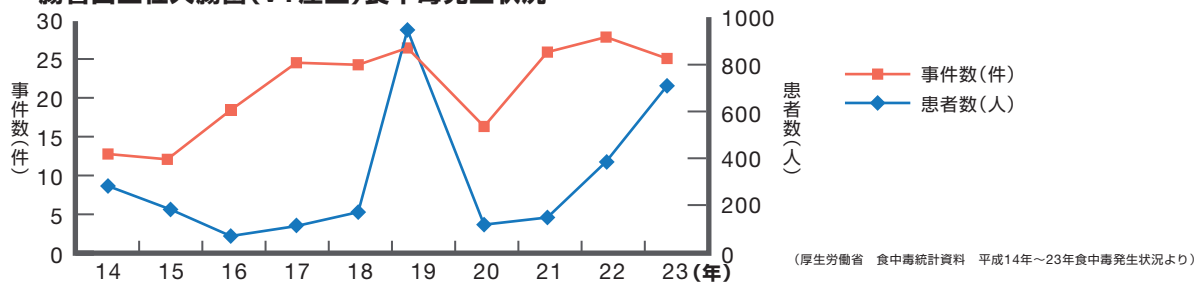
札幌で白菜漬物での腸管出血性大腸菌O157により高齢者2名が死亡する食中毒事故が発生しました。  
(8月14日札幌市保健所発表資料より)

例年、腸管出血性大腸菌による食中毒・感染症は散発的に発生しています。夏場も半ばを過ぎましたが、気を緩めることなく対策を徹底しましょう。

#### ● 最近の腸管出血性大腸菌による食中毒・感染症

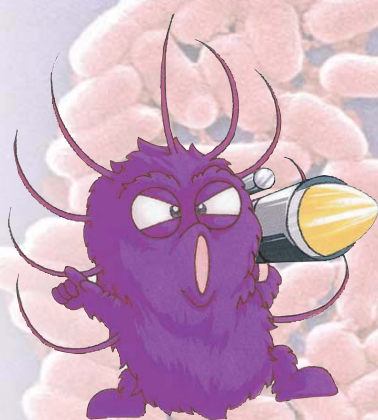
- 5月 大阪府 保育園で給食を食べた園児18名からO26
- 6月 神奈川県 焼肉店で飲食した高校生16名からO157
- 7月 三重県 焼肉店を利用した4名からO157
- 8月 岡山県 倉敷市内の3保育園でO26集団感染、患者数100名以上

#### 腸管出血性大腸菌(VT産生)食中毒発生状況



事件数は、年間20件程度発生しており、患者数は平成21年度以降増加傾向にあります。

### 2 腸管出血性大腸菌の特徴と予防対策



©SARAYA CO.,LTD.

#### 腸管出血性大腸菌

- **原因食品**：牛の糞便によって汚染された、加熱不十分な肉類やその加工食品、井戸水など
- **潜伏場所**：主に牛などの家畜の腸管内
- **菌の特徴**：菌の成分(表面抗原・べん毛抗原)により分類(O157、O26、O111などが有名)  
強力な感染力を持つ。わずか100個程度の菌数で感染する。  
「ベロ毒素」という強力な毒素が大腸の血管壁を破壊し、鮮血混じりの血便が出る。
- **潜伏期間**：およそ3～8日
- **主な症状**：激しい腹痛、下痢(水様、鮮血便)、発熱、吐き気、嘔吐など  
高齢者や乳幼児では溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を引き起こし、時には死に至ることもある。

#### ■ 溶血性尿毒症症候群(HUS)について

腸管出血性大腸菌は、毒力の強いベロ毒素(志賀毒素群毒素)を出し、溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を引き起こすのが特徴です。溶血性尿毒症症候群が発症する機構は十分に解明されていませんが、この毒素が身体の中で様々な障害を起こすことによって、全身性の重篤な症状を出すものと考えられています。

ベロ毒素には、赤痢菌の出す志賀毒素と同じ1型(VT1)と、それと異なる構造を持つ2型(VT2)及びこれらの亜型があります。腸管出血性大腸菌には、これらの毒素のうち1つもしくは複数を出すものがあります。

(厚生労働省 腸管出血性大腸菌Q&A より)

対策  
ポイント  
1

## ヒトからの感染予防

### 徹底した手洗い(衛生的手洗い)の励行

手洗いは最も基本的かつ食中毒予防法の一つです。調理従事者だけでなく従業員全員で正しい手洗い・手指衛生を理解し手洗い不足による食中毒予防に努めましょう。

#### 衛生的手洗いのプロセス



※調理従事者の手洗いについては、2008年6月改正「大量調理施設衛生管理マニュアル」中で、石けんと流水による手洗いを二度繰り返し、その後消毒用アルコールを使用することが策定されています。(作業開始前や用便後、配膳前など)

#### さらに… 手指のアルコール消毒の徹底

- 調理場へ入る前、調理を始める前
- トイレの後
- 食材の入っていたトレイやダンボールなどに触れた後
- 調理作業中に
  - 生鮮食品に触れた後(肉、魚など)
  - そのまま食べるものの調理・盛付前

### 検便の実施(健康保菌者の発見)

症状のない状態でも、腸管出血性大腸菌に感染している場合があります。定期的に従業員の検便を行い、健康保菌者の発見、汚染防止対策を行いましょう。

対策  
ポイント  
2

## 調理器具から菌をつけない

### 器具の使用区分の徹底と洗浄・殺菌

調理器具(まな板や包丁など)の使用区分を明確にし、使い分けを徹底することが重要です。また、器具の徹底した洗浄・殺菌(洗って・拭いて・殺菌消毒)及び適切な保管管理を行わなければなりません。

#### 調理器具の洗浄・殺菌のプロセス

※他の調理器具も同様のプロセスを行います。



※まな板に噴霧する際のポイント: アルコールボトルをまな板から15cm程度離して、10cm四方に1回づつムラなく噴霧します。

対策  
ポイント  
3

## 食材の汚染防止

### 食材の適切な調理方法と衛生的な扱いを!

腸管出血性大腸菌は、少量の菌数で食中毒を引き起こします。

加熱できる食材は中心部までしっかり加熱できていることを確認しましょう。(75℃1分以上の加熱)

また、食材の保管時は野菜、肉、魚、加工食品など用途別に区分保管して交差汚染を防ぐ対策が必要です。

### 腸管出血性大腸菌に対するサラヤ商品の有効性評価

試験薬剤4.5mLの入った試験管に供試菌0.5mLを加え一定時間作用した。

作用後0.5mLを採取し、不活化材(6%ポリソルベート60+2%レシチンまたは0.5%チオ硫酸ナトリウム溶液)4.5mLに加えて、試験薬剤の作用を停止した。この溶液1mLをシャーレの中でブイヨン寒天培地と混ぜ、37℃で1日培養した。培養後コロニー数を計測し有効性を評価した。各商品ともに高い効果を発揮した。

| 試験薬剤                           | 作用時間 | 残存菌数(CFU/mL)                        |                                    |                                     |
|--------------------------------|------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
|                                |      | O157<br>( $2.4 \times 10^9$ CFU/mL) | O26<br>( $4.2 \times 10^9$ CFU/mL) | O111<br>( $4.2 \times 10^9$ CFU/mL) |
| シャボネットユ・ムP-5 (原液)              | 30秒  | <10                                 | <10                                | <10                                 |
| アルベット手指消毒用 (原液)                | 15秒  | <10                                 | <10                                | <10                                 |
| アルベットES (原液)                   | 15秒  | <10                                 | <10                                | <10                                 |
| サニバリュエーE3<br>中性除菌洗浄剤 (600倍希釈液) | 60秒  | <10                                 | <10                                | <10                                 |

サラヤバイオケミカル研究所(BCL No.16570)

# 衛生管理アイテムのご案内

より衛生管理を向上させるため下記のアイテムを目的に応じて適切にご活用ください。

## 1 手洗い・手指消毒アイテム

### 手洗い石けん液・手指消毒剤

#### 手洗い石けん液 シャボネットユ・ムP-5

医薬部外品 PRTR制度対応 無香料



手洗いと同時に殺菌・消毒が可能。

香料無添加。原液使用の石けん液。使用する容器により泡状で使用することもできます。

原液 泡状/液状  
弱アルカリ性

商品コード：23347  
規格：1kgポンプ付  
入数：12

#### 手指消毒用アルコール アルベット手指消毒用

指定医薬部外品 PRTR制度対応 火気厳禁



食品を取り扱う方の手指消毒に。

食品添加物にも使われている成分を配合した手指消毒剤です。食品取り扱い者の手指消毒に最適。

原液 液状 環境  
対応  
減容容器

商品コード：41257  
規格：1L噴射ポンプ付  
入数：10

### ノータッチ式ディスペンサー・自動手指消毒器

手をかざすだけで石けん液や手指消毒剤を手にとることができ、交差汚染リスクを軽減させると共にポイントに設置することにより励行促進が図れます。

#### ノータッチ式ディスペンサー GUD-1000-PHJ



作業効率促進のため  
ノータッチ式オートディスペンサー

手を触れなくてもセンサーが感知して石けん液・消毒液を吐出・噴射します。

(アルカリ乾電池単1型4本使用)  
※電池・薬液ボトルは含みません。

センサー 卓上型  
アルカリ乾電池 消毒 噴射/ジェル状 石けん 液状/泡状

商品コード：41962  
サイズ：W147×D101×H267mm  
入数：1

#### 自動手指消毒剤 HDI-9000



NEW

薬液ボトルを設置するタイプの  
手指消毒器

センサー感知で手指消毒用アルコールを噴射。薬液ボトルを設置するだけで、簡単・清潔にお使いいただけます。

(アルカリ乾電池単1型4本使用)  
※電池・薬液ボトルは含みません。

センサー 卓上型  
アルカリ乾電池 消毒 噴射/ジェル状

商品コード：41033  
サイズ：W250×D292×H256mm  
入数：1

## 2 調理器具の洗浄・殺菌アイテム

### 洗浄・除菌剤

#### 除菌イチバン



洗浄効果を高めた処方。まな板、包丁などの調理器具や作業台、冷蔵庫などに。

高い洗浄力と除菌力で機械・器具などの洗浄・除菌がこれ1本で完了できます。

希釈 泡状/液状  
弱アルカリ性 環境  
対応  
減容容器

商品コード：31834  
規格：20kg B.I.B.  
入数：1

### 洗浄・漂白剤

#### ジアノック



まな板やふきんの殺菌・漂白、野菜の殺菌に。

調理器具やふきんの殺菌・漂白や野菜の殺菌に。

次亜塩素酸ナトリウム5～6%の食品添加物殺菌料です。

食品添加物 PRTR制度対応

希釈 液状  
アルカリ性 環境  
対応  
減容容器

商品コード：41556  
規格：20kg B.I.B.  
入数：1

## アルコール製剤

食品添加物アルコール製剤

### ■ アルペットES



#### 消防法における危険物の規制を受けません。

消防法の規制を受けないアルコール製剤です。  
食品の品質保持や器具類の除菌に。  
エタノール濃度：58.8%w/w

（食品添加物）



商品コード：41366

規格：20L B.I.B.

入数：1

### アルコール製剤関連用品

ドライロールは厚手で大判、コットン素材でケバ立ちにくい不織布ガーゼ。  
アルコール製剤を含浸させてお使いください。

#### ■ ドライロール



商品コード：71763

規格：6ロール

入数：1

1ロール＝180ピース  
（1ピースのサイズ：170×300mm）

#### ■ ドライロール含侵容器



商品コード：71768

規格：食品衛生用

入数：4

## 食品衛生関連用品

### ■ ネオクロス



乾燥性が高く雑菌の繁殖を抑えるので、いつでも清潔にご利用いただけます。  
4色のカラーバリエーションで、用途別の使い分けにも便利です。

| 商品コード | 商品名                      | 規格 | 入数 |
|-------|--------------------------|----|----|
| 71700 | ネオクロス BL-S2U 100枚 W ホワイト |    | 9  |
| 71701 | ネオクロス BL-S2U 100枚 G グリーン |    | 9  |
| 71702 | ネオクロス BL-S2U 100枚 P ピンク  |    | 9  |
| 71703 | ネオクロス BL-S2U 100枚 B ブルー  |    | 9  |

### ■ サラヤハンディブラシ



使用用途や作業工程に応じて使い分けができるカラフルなハンディブラシ。  
目視で異物混入防止に。

| 商品コード | 商品名        | 規格   | 入数   |
|-------|------------|------|------|
| 51075 | サラヤハンディブラシ | ホワイ  | 12×4 |
| 51078 | サラヤハンディブラシ | レッド  | 12×4 |
| 51074 | サラヤハンディブラシ | ブルー  | 12×4 |
| 51079 | サラヤハンディブラシ | イエロー | 12×4 |

## 3 食材の除菌、調理場・調理器具などの除菌に

### ■ 微酸性電解水生成装置 μ-Clean



殺菌効果のある機能水（微酸性電解水）を生成。すすぎと同時に殺菌ができ、水道水の代わりに使用することができ、ニオイも気にならず金属の腐食も少ない機能水。  
低濃度のため食材の風味や食感を損ないません。

| 仕 様     |                                    |
|---------|------------------------------------|
| 項 目     | 内 容                                |
| 名 称     | 微酸性電解水生成装置 ピュアスター μ-Clean RMT      |
| 電 源     | 100V 50/60Hz                       |
| 消 費 電 力 | 150W                               |
| 外 形 寸 法 | W412×D176×H385mm                   |
| 製 品 質 量 | 約6kg（梱包、付属品および薬剤は除く）               |
| 有効塩素濃度  | 約10～30mg/kg（標準） <sup>※2</sup>      |
| pH      | 5.0～6.5 <sup>※2</sup> （食品添加物として使用） |
| 給水圧     | 0.1Mpa以上、0.5Mpa未満                  |
| 給水接続口   | PT1/2" メネジ                         |

※ご使用条件により調整範囲などに多少の差異が生じますのでご了承ください。特に塩酸使用量に関しては水質が変わることがあります。

※2 ご使用条件により異なる場合があります。

■製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。 ■写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。

■カタログ掲載製品の詳細については、販売店・専門施工店または当社にお尋ねください。

東京サラヤ株式会社

本社：〒140-0002 東京都品川区東品川1-25-8

商品に関するお問い合わせは **tel.06-6797-2525**

サラヤ株式会社

本社：〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8

<http://www.saraya.com/>