

重症化しやすい腸管出血性大腸菌

腸管出血性大腸菌（以下、EHEC）による食中毒は、患者数は少なめですが、重篤な症状を示して死に至る事例が多数見られます（図1、表1、表2参照）。このことから、厚生労働省でもEHEC予防対策の強化を促しています。

そこで今回は、EHECの主な特徴とEHEC食中毒の予防対策をご紹介します。

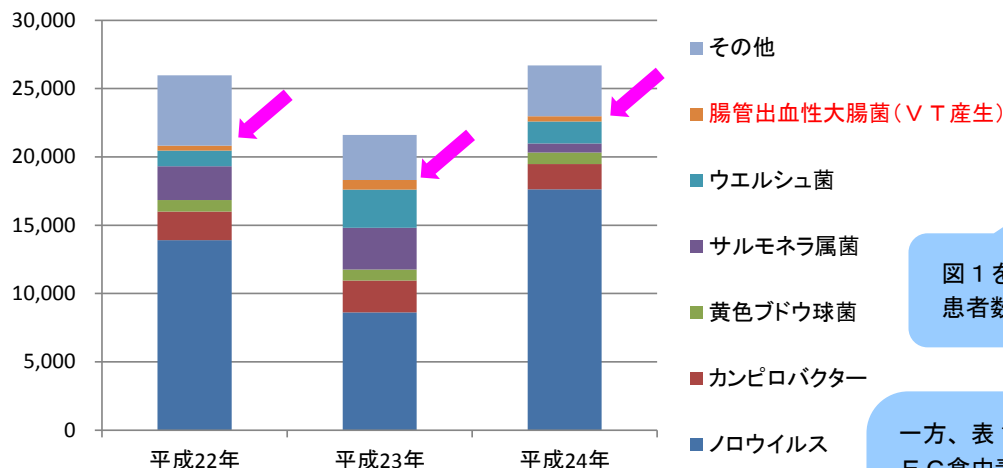


図1. 主な病因物質による食中毒発生状況（患者数）

表1. EHEC食中毒による死者数

年度	全体(人)	腸管出血性大腸菌（V T 産生）(人)
平成 22 年	0	0
平成 23 年	11	7
平成 24 年	11	8

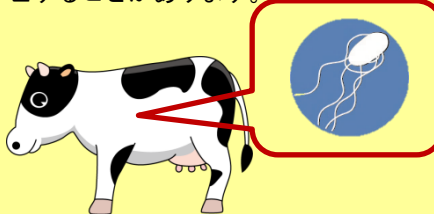
表2. EHEC食中毒事例

年度	死者数	発生地	原因食品
平成 23 年	5 名	富山県・福井県	焼肉・ユッケ
平成 24 年	8 名	北海道	白菜の浅漬け

① EHECの主な特徴

1. 毒素を産生する大腸菌

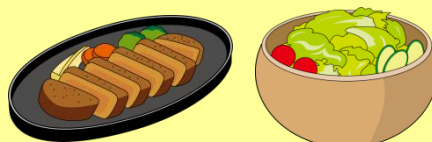
牛などの家畜の腸管内に生息し、毒力の強いV T（ペロ毒素）を産生します。重症化すると出血を伴う下痢や、溶血性尿毒症症候群（HUS）などの合併症で死亡することがあります。



※3類感染症・・・飲食物に関わる就業が制限される感染症

2. 原因食品・感染経路

汚染された肉だけでなく、肉から二次汚染された食品（野菜、果物等）も原因食品として挙げられます。また、食品からだけでなく、ヒトからヒトへ感染する場合があります。感染症法では3類感染症※に位置づけられています。



3. その他

感染していても無症状の人（健康保菌者）もいます。この場合、感染の自覚がないまま、食品汚染を起こす危険性があります。



感染していても
無症状の場合あり

図1を見ると、EHEC食中毒患者数は、患者数全体に占める割合が少ない！

一方、表1を見ると、EHEC食中毒による死者数は、全体の6割以上を占めており、EHEC食中毒になると重症化しやすいことがわかる。

表2のような大規模な事例の場合、社会的責任だけでなく、刑事上責任まで問われることがある。お客様からの信頼を失墜させ、取り返しのつかないことになってしまうので、EHEC食中毒を発生させてはいけません！

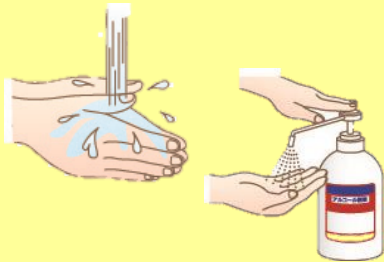
②EHEC食中毒の主な予防対策

EHECは少量感染微生物の為、食中毒予防の3原則の菌を「つけない・増やさない・殺す」のうち、「増やさない」が通用しません。従って、「つけない」・「殺す」をいかに徹底するかが重要となります。手洗い、食材などから調理器具を介した二次汚染の防止、食品の十分な加熱などの基本的な食中毒予防対策とともに、生で食べる野菜・果物の十分な洗浄・消毒や、検便などが重要です。

つけない

1. 手洗いの実施、手袋の着用

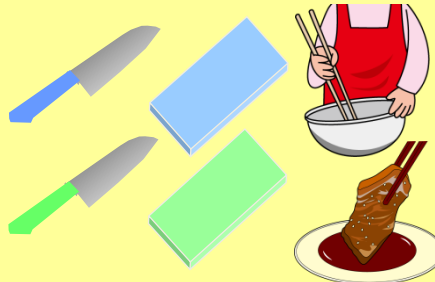
手指からの二次汚染防止のために、調理前、生肉を取り扱った後、加熱後の食品に触れる時、トイレ使用後は特に入念に手洗い・手指消毒しましょう。また、生肉を取り扱う際には、使い捨て手袋を着用しましょう。



つけない

2. 調理器具等を用途別に区分

調理器具を介した二次汚染防止のために、包丁やまな板、ダスター等は、野菜や果物用、肉や魚用とそれぞれ食品別、用途別に区分して使用しましょう。また、焼肉の場合は食べる箸とは別の箸を生肉に使用しましょう。



殺す

3. 食品の十分な加熱

牛肉等の食肉、ハンバーグなどの食肉調理食品は中心部まで75℃・1分間以上の加熱を確実に行いましょう。



殺す

4. 野菜・果物の十分な洗浄・殺菌

生で食べる野菜・果物は、流水で十分に洗浄しましょう。洗浄後は、次亜塩素酸ナトリウム溶液等を用いて殺菌することが推奨されています。

- ① 流水で十分に前洗浄する → ② 中性洗剤で洗浄する → ③ 流水で十分にすすぐ → ④ 次亜塩素酸ナトリウム溶液※等で殺菌する → ⑤ 流水で十分にすすぐ



必要に応じて実施

5. 定期的な検便で、健康保菌者をチェック

調理従事者は定期的に検便を実施し、EHEC感染の有無を確認しましょう。また、EHECを保菌しているときは、直接食品に接触する作業に従事しないように徹底しましょう。

クイズ!
EHEC

次のうち、EHECの特徴と異なるものはどれ？

- ① 少量の菌で食中毒を起こすため、食中毒予防の3原則のうち「増やさない」が通用しない
- ② 下痢、腹痛、発熱、おう吐などの症状を示すが、高齢者・乳幼児でなければ重症化しない
- ③ 感染症法では3類感染症に分類され、感染すると飲食物に関わる就業が制限される

(高年齢者・乳幼児でなくとも重症化し、急性腸炎・腸出血性大腸菌(EHEC)で死亡することもあります)