

食中毒事例 ～0157 食中毒～

厚生労働省HPから
(10月17日時点)

平成29年10月までに食中毒と断定された腸管出血性大腸菌O157事例は以下の13事例。【患者数は83名、うち死亡者数は1名(3歳女)】

	自治体	初発日	原因食品	患者数
1	滋賀県	5月9日	当該飲食店で提供された食事(調査中)	7
2	さいたま市	7月21日	7月16日に当該飲食店で提供された食事	2
3	埼玉県	8月11日	ハムいっぱいポテトサラダ(8月7日(月)提供)、 リンゴいっぱいポテトサラダ(8月8日(火)提供)	13
4	横浜市	8月3日	7月30日に提供した食事(調査中)	2
5	滋賀県	8月13日	調査中	3
6	川越市	8月13日	8月11日、12日の食事	7
7	岡山県	8月11日	調査中	7
8	前橋市	8月13日	8月11日に当該施設で調理・販売された食品	11
9	長野県	8月21日	当該施設で提供された食事腸	4
10	岡崎市	8月24日	8月20日に調理提供された料理	12
11	埼玉県	8月16日	ローストビーフ、和風ロースト握り、 焼肉盛合せ(調査中)	7
12	大阪市	8月17日	コース料理(調査中)	2
13	岐阜県	9月9日	調査中	6

《予防のための対策》

- ・腸管出血性大腸菌は加熱により死滅します。
→肉の中心部まで十分に加熱することが重要です。
- ・飲食店などのメニューで、生肉や肉を生焼けで食べる料理は、避けた方が安全です。
- ・焼肉やバーベキュー等、自分で焼きながら食べる場合も、十分加熱し、生焼けのまま食べないようにしましょう。
- ・特に、若齢者、高齢者、抵抗力が弱い方は、重症化することがありますので、注意が必要です。

《腸管出血性大腸菌Q&A》

Q. ハンバーグは、なぜ中心まで加熱しなければならないのでしょうか？

A. 肉の表面には取扱いの状況によって微生物が付くことがあります。

挽肉は、肉の表面・内部が関係なく塊になりますので、表面に付着した菌が中心部に混在している可能性があります。

このため、ハンバーグは中心部までしっかりと加熱する必要があります。