

今回のテーマ 腸管出血性大腸菌O157の食中毒予防について

8月、群馬県内で腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生しました。今回は、O157などの腸管出血性大腸菌の食中毒予防についてお伝えします。

O157は熱に弱く、75℃で1分以上加熱すると死滅しますが、今回の食中毒事件では、加熱調理された食品を食べた人からもO157が検出されています。どのように感染は広がるのでしょうか。

■どのようにして感染するのか(感染ルート)

腸管出血性大腸菌O157は、食品や汚染された手から菌が口に入って感染します。主な感染ルートは、次の2つです。

1. 菌が付着している食品(生肉、加熱不足の肉料理、洗浄不足の生野菜など)を食べることにより感染!



2. 菌が付着している食品で汚染された手や調理器具により、他の食品が二次的に汚染され、それらを飲食して感染!

例： 生肉 ⇒ まな板・調理器具を使いまわし ⇒ 食品の汚染



例： 不衛生な手で盛りつけ ⇒ 食品の汚染



■菌の付着している食品から他の食品への汚染を防ぐには

- 肉料理は、中心部の色が変わるまで十分に加熱して調理する
- 生野菜は、流水でよく洗う
- 菌が付着している食品と他の食品の調理器具(まな板・包丁・食器など)を使い分ける
または、菌が付着している食品に使用した調理器具は、その都度洗浄・消毒(熱湯や塩素系漂白剤)して使用する
- 菌が付着している食品または菌で汚染された調理器具などをさわった後は、よく手を洗う

特にていねいに
洗いましょう!



○汚れが落ちにくい箇所

- 指先や爪の間
- 指の間
- 親指の周り
- 手首
- 手のしわ



■家庭の予防ポイント

次のポイントをきちんと守り、食中毒を予防しましょう。
特に手洗いが重要です。せっけんを使用し、流水でていねいに洗きましょう!



「つけない」



「増やさない」



「やっつける」



食中毒予防の
3原則を守ろう!

買物は	<ul style="list-style-type: none"> 消費期限を確認して購入する 肉や魚はビニール袋に入れて、他の食品と分けて包む 保冷剤などを利用し、低温で持ち帰る
保存は	<ul style="list-style-type: none"> 買物から持ち帰った食材は放置せず、保存方法に従い、冷蔵庫や冷凍庫に保存する 肉や魚は冷蔵庫の専用トレイに入れるなど、他の食品と分けて保存する 冷蔵庫は詰めすぎない
下準備は	<ul style="list-style-type: none"> 調理する前に、せっけんで手をていねいに洗う 野菜などの食材は流水でしっかり洗う 先に肉や魚以外の食材の処理を行い、肉や魚は最後に処理する 肉や魚を切った包丁、まな板などの調理器具は必ず十分洗い、熱湯や塩素系漂白剤などで消毒する
調理は	<ul style="list-style-type: none"> 肉や魚は十分加熱する (中心部の色が変わり、火が通っていることを確認する)
食事は	<ul style="list-style-type: none"> 食事の前に、せっけんで手を洗う 作った料理は早めに食べる

◆◆◆秋は食の安全について学ぼう!! イベント情報◆◆◆

●食物アレルギー公開講座 正しく知ってる?食物アレルギー

日時:平成29年11月16日(木) 14:00~16:30(受付は13:30より)

場所:前橋市総合福祉会館(前橋市日吉町2-17-10)

内容:第1部 基調講演

「正しく知ってる?食物アレルギー」 講師 群馬大学 医学部 教授 荒川 浩一 氏

第2部 パネルディスカッション

申込:FAXまたは電子メールで、①氏名、②電話番号、③住所、④職業を、11月13日(月)までに、本情報紙下部に記載の連絡先にお申込みください。募集人数は200名程度で、先着順となります。



●食品表示に関するパネルディスカッション ~加工食品の原料原産地表示制度について~

日時:平成29年11月28日(火) 14:00~16:30(受付は13:30より)

場所:高崎市総合保健センター(高崎市高松町5-28)

内容:第1部 基調講演

「最近の食品表示の状況について」(仮) 講師 (一社)FOOD COMMUNICATION COMPASS 代表 森田 満樹 氏

第2部 パネルディスカッション

申込:電話、FAXまたは電子メールで、①氏名(ふりがな)、②年齢、③住所、④職業(会社名等)、⑤連絡先(電話番号)を、11月21日(火)までに、本情報紙下部に記載の連絡先にお申込みください。募集人数は150名で、先着順となります。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室
TEL:027-226-2424 FAX:027-221-3292
電子メール:shokuseika@pref.gunma.lg.jp
★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。
(<http://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>)