

腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生しました！

腸管出血性大腸菌O157の特徴

- ・牛などの家畜が保菌動物になります。
- ・糞便で汚染された食肉や二次汚染された野菜などが食中毒の原因となります。
- ・少ない菌数で発症する特徴があります。

潜伏期間：平均3～5日

症状は：発熱、腹痛、下痢(水様便、血便)
溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発することがあり、
重症者は死亡する場合があります。

事例1

令和6年1月に、県内の外食チェーン店で3件の食中毒事件が発生し、
いずれも腸管出血性大腸菌O157によるものでした。

タンブリング処理を行った加工肉を加熱不十分な状態で提供したこと、が原因として、
推定されています。

加工肉とは…

■テンダライズ

針状の細い刃などで肉の筋や繊維を短く切断する加工

■インジェクション

赤身肉に脂を注入しサシを入れる加工

■タンブリング

肉に調味液を注入する加工

■結着肉

小さな肉片や屑肉を結着剤等とともに成型した食肉

ハンバーグの場合も挽肉に
付着している病原体は中心
部まで入っています。

加熱時には蓋をして、中心
部までじっくり火を通す必
要があります！

※多くの病原体
は75°C1分間以
上の加熱で死滅
します！



中心温度計で中心部の温度を毎回確認するのは大変なので、何度で何分
加熱すれば良いのか、あらかじめ検証して決めておきましょう。



ペレットを使用するとき

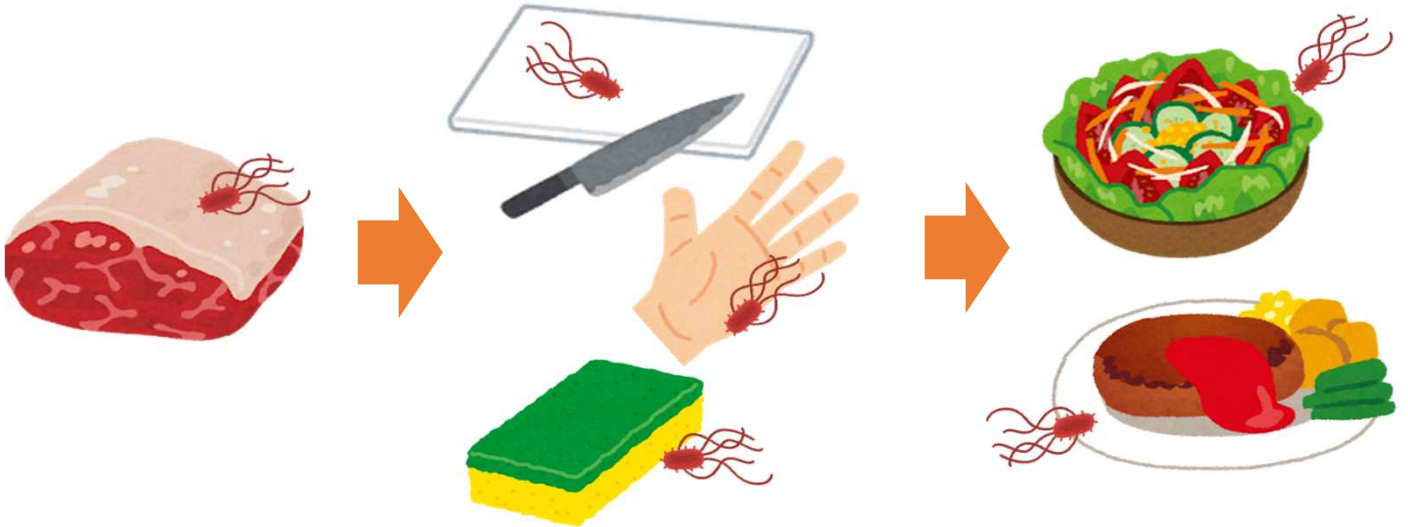
- ① 中心部まで十分な加熱を行ってから、お客様に提供。
- ② 生では食べられないことを十分に伝えた上で、必要な加熱のための具体的な方法を口頭による説明だけでなく、掲示などで確実に周知する。その際は専用のナイフなどの器具を提供し、交差汚染に注意する。

加工肉は中心部まで加熱しましょう！

事例 2

令和6年4月に、県内の外食チェーン店で腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件が発生しました。

食肉を扱った手や調理器具の不適切な扱いによる二次汚染が原因と推定されました。



食肉から、まな板や器具類、あるいは調理する人の手を経由して他の食品に汚染を広げてしまう「二次汚染」にも十分気を付ける必要があります。

新鮮だったら大丈夫？

牛・豚などの家畜の腸内には様々な食中毒菌が存在し、と畜場で処理される過程で食肉が汚染されることがあります。そのため、新鮮だから大丈夫ということはありません。

生食用食肉は生食用食肉取扱者認定講習を受講した者が専用の設備で、加工基準に基づき、保健所から加工許可を得た施設で、加工された食肉です。トリミングをしても生食用とはなりません。

もし食中毒が出たら…

食中毒を発生させてしまうと、お客様は健康を害するだけでなく、多額の治療費等がかかる場合があります。お客様・事業者側双方に多くの負担が生じます。安全な食品を提供することは食品提供事業者の責務です。

【食中毒による損害賠償事例】

発生日	営業種類	状況	支払額 (円)
令和3年8月	飲食店営業	提供した焼肉による腸管出血性大腸菌食中毒 入院5名、休業期間6日間	1,193,687
平成29年8月	飲食店営業	提供した料理による腸管出血性大腸菌食中毒	6,833,477
平成26年12月	飲食店営業	提供した食事による腸管出血性大腸菌食中毒 幼児1名が長期入院	7,613,828

《お問合せ先》 茨城県保健医療部生活衛生課 又は 県内各保健所まで

茨城県保健医療部生活衛生課HP <https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html>

