

# 腸管出血性大腸菌による 食中毒に注意してください！

## 腸管出血性大腸菌による食中毒とは？

主な原因食品：牛肉、レバー（肝臓）など

食中毒の症状：腹痛、下痢（血便）（食べてから3～5日で発症）

※子ども、高齢者等の方は、重症化することがありますので、  
生食肉を食べないように啓発してください。

- 腸管出血性大腸菌は熱に弱く、75℃、1分以上の加熱により死滅します。十分に加熱を！ 
- レバ刺しの提供はできません。
- 生食用食肉を取り扱う飲食店営業の施設において、生食用食肉を調理する際は、速やかな提供、喫食を心がけましょう。
- 持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）をする場合は、食肉などの中心部まで十分に加熱調理したものを提供しましょう。（肉の表面を焼いただけで、中心部まで十分に加熱されていないものは、「生食用食肉」と判断され、食品衛生法違反になる可能性があります。）
- 焼肉などの場合は、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分けて、食肉の中心部まで十分に加熱するよう、消費者に口頭説明だけでなく、掲示等により確実に注意喚起しましょう。
- 生肉を扱った調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒しましょう。
- トイレの後、調理の前、調理中、食事の前は、石けんでよく手を洗いましょう。

# 0157で90代女性死亡

## の販売店の食中毒

京都府は15日、**レアシステーキ**の食品スーパーで発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒で、90代女性が亡くなったと発表した。府内で食中毒に起因する死者は初めて。先月22～26日に販売したローストビーフ、レアシステーキ（社会通念上のユッケ）を食べた人からO157を検出。有症者は5人だったが、新聞報道等を見て医療機関を受診するなどし、新たに小学生から90代までの18人が症状を訴えた。

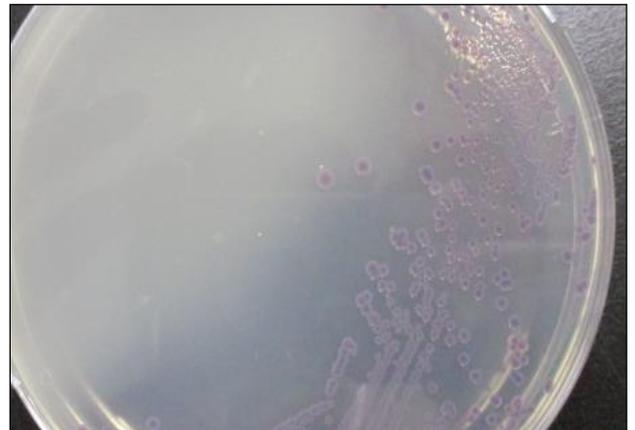
このうち、先月27日にレアシステーキを購入して食べた山城北保健所管内に居住する90代女性は、9月2日に腹痛・下痢の症状が出て翌3日に血便が出たため入院。9日にO157と診断され、15日午前に入院先で亡くなった。同店は今月6日から10日まで府から営業停止処分を受けた後、11、12日は営業を自粛。13日以降は食中毒の原因となったローストビーフ、レアシステーキを販売せず、営業を再開したが、死者が出たことを受け、15日夕方

から当面の間、営業自粛をしているという。なお、亡くなった女性、その他の有症者から先月21日、27日に販売した肉を食べた人からもO157を検出。府山城北保健所では21～27日に購入した肉を食べ、体調不良になった人に対して、引き続き受診を呼び掛けている。府は「O157に対して感受性の高い幼児や高齢者は、食肉の生食など感染源となる可能性が高い食材は避けてほしい」と注意喚起している。

令和4年9月16日（金） 洛タイ新報



腸管出血性大腸菌電子顕微鏡写真



腸管出血性大腸菌の培養写真

出典：国立感染症研究所ホームページ  
(<https://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/439-ehc-intro.html>)

撮影：中丹西保健所