



## 腸管出血性大腸菌による食中毒の予防について

腸管出血性大腸菌は、わずか2~9個の菌でも感染し、発症すると重い病気や死亡の原因になることもあります。

正しい知識をもって、しっかり予防しましょう。

### 特 徴

- ・動物の腸管内に生息し、糞便を介して食品や飲料水を汚染する
- ・毒力の強いベロ毒素を出し、溶血性尿毒症症候群などの合併症を引き起こす

### 原因となる食品

- ・加熱不十分な挽肉や、糞便に直接・間接的に汚染された食品など

### 主 な 症 状



- ・喫食して1~8日後に、激しい腹痛、下痢(血便)、発熱、おう吐を発症
- ・重症の場合は、溶血性尿毒症症候群( )や脳症を発症(腸管出血性大腸菌感染者の10~15%で発症し、発症者の約1~5%が死亡するとされています!)

### 予防のポイント

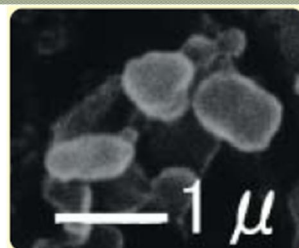


- ・調理前や生肉を触った後は石けんで手を洗いましょう
- ・生肉を扱った調理器具は、十分に洗浄し、熱湯などで消毒しましょう



- ・加熱して食べる食品は、中心部まで十分に加熱しましょう(中心温度が75で1分間以上)
- ・材料と調理済みの食品を混在しないようにしましょう
- ・焼肉をする時は、肉を焼く箸と食べる箸を別にしましょう

腸管出血性大腸菌  
(電子顕微鏡写真)



1 μm (マイクロメートル)  
= 1000分の1ミリメートル

腸管出血性大腸菌による  
食中毒発生状況 全国

	発生件数 (件)	患者数 (人)	死者数 (人)
平成22年	27	358	0
平成23年	25	714	7
平成24年	16	392	8
平成25年	13	105	0

### 近年の食中毒事例

平成23年4月 富山県  
原因食品はユッケ、5人死亡  
国は、再発防止のため生食用  
食肉の規格基準を設定しま  
した

平成24年8月 札幌市  
原因食品は白菜浅漬、8人死亡  
国は、漬物の衛生規範を改正  
しました

**小児や高齢者、抵抗力の弱い方は、症状が重篤化する場合があります  
生肉や加熱不十分な肉料理を食べないようにしましょう!**

### <県内での食中毒発生事例：平成21年8月>

飲食店で調理された食事を食べた5人が腹痛及び下痢等を主症状とする食中毒に罹患  
原因食品は、形成肉の角切りステーキで、肉の中心部までの加熱が行われていなかった

## 輸入食品の監視について

平成 24 年度の日本の食糧自給率（カロリーベース）は 39%であり、今や輸入食品なくして食生活は成り立たないものとなっています。

### 国による監視

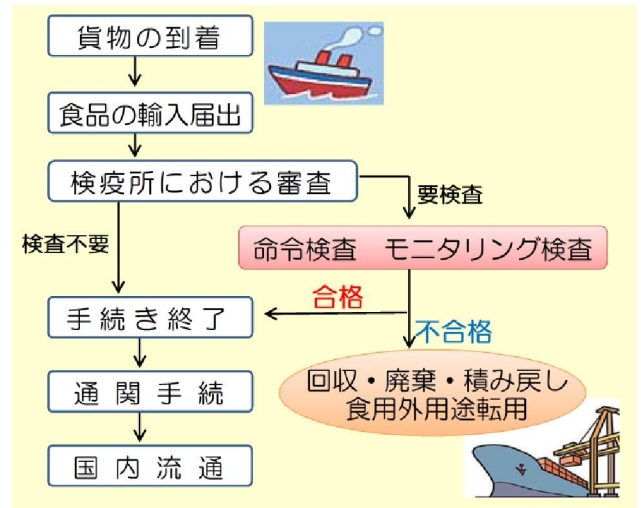
海外から食品を輸入する場合は、国が定める安全性や衛生の基準に関して、所定の手続きを経ることが義務づけられています。

輸入食品の監視・検査は全国 32 箇所の検疫所が行っており、違反食品は廃棄や積み戻しなどにより、国内に流通しないようにされています。

#### 【平成 24年度の監視結果】

項目	件数 (届出件数に対する割合)
輸入届出	2,181,495 件
検査件数	223,380 件 (10.2%)
廃棄等措置	1,053 件 (0.05%)

輸入食品の手続きの流れ



### 県による監視

山口県でも、食品販売店などにおいて輸入食品の監視を行うとともに、県内に流通する輸入食品の残留農薬や食品添加物検査を行っています。

検査結果は、食の安心総合情報ホームページで、随時公開されています。

(<http://www.pref.yamaguchi.g.jp/cms/a15300/syoku/index.htm>)

## まるごと！やまぐち

やまぐちの農林水産物需要拡大協議会では、味や品質に優れ、全国に誇れる山口県の素晴らしい県産農林水産物を「やまぐちブランド」として、多くの方々に御利用いただけるよう取り組んでいます。

### やまぐちブランド

山口県産の農林水産物や主原料が県産 100%の加工品を対象に味や品質を重視した独自の基準を設けて厳選した商品のことです。

#### 登録商品

萩たまげなす、やまぐちの瀬つきあじ、長州黒かしわ、プチシリーズ（県オリジナルゆり）、西京の初夏（県オリジナルりんどう）、豆腐、日本酒、シイの木フローリング、水産加工品 など

詳しくは、まるごと！やまぐち netを！！

「まるごと！やまぐち net」では、やまぐちの農林水産物を知る・味わう・楽しむ情報を掲載しています。