

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044



腸管出血性大腸菌によるユッケ 集団食中毒事件から10年



平成23年に5名が死亡した焼肉チェーン店で提供されたユッケによる集団食中毒事件は、4月27日で発覚から10年が経ちました。

この食中毒事件では富山、福井、石川、神奈川の4県の6店舗で計181名が発症し、5名が死亡しました。患者からは腸管出血性大腸菌O111が検出されました。

原因は牛のユッケ(生肉)を食べたことによるもので、ユッケ用に使用した牛肉が仕入れ段階で腸管出血性大腸菌O111に汚染されていました。また、焼肉店での衛生管理も不十分であったために発生した食中毒でした。

この事件を受けて、国は罰則を伴う強制力のある生食用食肉(牛肉)の厳格な規格基準を定めました。また、牛の肝臓(シバ)を生食用として販売・提供することが禁止されました。



大腸菌はヒトや家畜の腸内に存在するありふれた細菌の一つです。大腸菌の中でも、ベロ毒素を産生して激しい腹痛、水様性の下痢、血便、重症化すると溶血性尿毒症候群(TUS)や脳症を起こすものを腸管出血性大腸菌と呼ばれています。O111のほか、O157やO26などが知られています。

腸管出血性大腸菌は、感染力、毒性が非常に強く、子供や高齢者を中心に死者や重症の患者が発生しています。

一般的な細菌性食中毒では細菌を100万个単位で摂取しないと感染しないのに対し、腸管出血性大腸菌はわずか100程度の菌数の摂取で感染するといわれています。

この事件後、直近10年間を見ても、腸管出血性大腸菌が起因する複数名の死者が出た食中毒が度々発生しています。

平成24年8月に、「白菜の浅漬け」が原因となったO157による食中毒が発生し、高齢者施設を中心に169名が発症し、8名が死亡しました。

また、平成28年には千葉県及び東京都の高齢者施設において、同一の給食事業者が提供した「きゅうりのゆかり和え」が原因となったO157の食中毒により84名が発症し10名が死亡しました。

このように腸管出血性大腸菌は大変恐ろしい細菌ですが、対策をしっかり行うことにより予防は可能です。

まず、腸管出血性大腸菌は熱に弱く、75℃で1分間以上の加熱で死滅します。牛肉等の加熱調理する際は中心部までよく加熱しましょう。

またサラダ用の野菜など非加熱で提供する場合は、よく洗浄した後に次亜塩素酸ナトリウム等での殺菌が有効です。

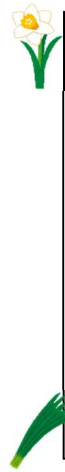
他の食中毒と同様に、食中毒予防の3原則、「つけない」、「増やさない」、「やっつける」で防ぐことができますので、徹底することが大切です。

★腸管出血性大腸菌(ベロ毒素産生)による食中毒の発生状況★

	発生件数	患者数	死者数
平成23年	25	714	7
平成24年	16	392	8
平成25年	13	105	0
平成26年	25	766	0
平成27年	17	156	0
平成28年	14	252	10
平成29年	17	168	1
平成30年	32	456	0
令和元年	20	165	0
令和2年	5	30	0

※腸管出血性大腸菌(ベロ毒素産生)による食中毒事件として、厚生労働省に報告があったものの集計

ニラとスイセンの誤食、各地で発生



きれいな花を咲かせるスイセンですが、毒性があり、誤って食べると嘔吐、下痢などを引き起こします。ニラとよく似ていることから、今年も滋賀県他、各地で誤食が発生しました。

★ニラとスイセンの見分け方★

ニラの葉には特有の臭いがあり、スイセンの葉には臭いはありません。ニラを採る際は、必ず臭いを確認しましょう。

植えてあるニラの中で、他より際立って大きいものは注意が必要です。スイセンはニラに比べ、葉の幅が広い、草丈が高い、葉が厚いなどの特徴があります。また、スイセンには玉ねぎ様の球根があります。家庭でニラとスイセンを植える際には必ずそれぞれ離れた場所に植えましょう。



スイセンとニラ(左:ニラ、右:スイセン)(厚労省提供)

編集後記

春のうららかな季節は足早に過ぎ去り、異例の早さで梅雨入りとなりました。今月の写真は、「はれいしょ(ペニアカリ)」です。

