

大食協第28C-18号
平成28年 9月 8日

会員各位 様

(公社)大阪食品衛生協会
会 長 津田孝治
(公印省略)

食中毒の発生予防について(お知らせ)

日頃は、当協会の各種事業について格別のご理解、ご協力をいただき厚く御礼申し上げます。

さて、8月末より全国で腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒が発生し、5名の方が亡くなりました。

つきましては、その概要をお知らせしますので集団給食事業者等への啓発方よろしくお願いいたします。

食中毒にご注意下さい。

(9月8日現在の情報)

	発生場所	発症日時	原因食品	原因物質	患者数	死者数
老人ホーム	千葉県	8月25日	※胡瓜のゆかり和え	○157	52名	4名
老人ホーム	東京都	8月27日	調査中	○157	23名	1名

※胡瓜のゆかり和え 塩もみした胡瓜にゆかり(赤しそのふりかけ)を和えた物

【食中毒予防のポイント】

◎腸管出血性大腸菌による食中毒事件では、キュウリのゆかり和えのように、非加熱で pH があまり低くない野菜が食中毒菌に汚染された場合は、大腸菌は死滅しない場合があります。

野菜は汚染されているものと考えて、十分な洗浄殺菌に加えて、場合によっては加熱処理する必要があります。

また、下痢や腹痛がなくても O157 の健康保菌者である場合があるので、定期的な検便と調理前の十分な手洗いが大切です。

- ◎ 食品の中心部まで十分に加熱(75℃ 1分間以上)する。
- ◎ 手指・器具等を介しての汚染を防ぐため、洗浄消毒を徹底する。
- ◎ 特に、高齢者や抵抗力の弱い方に食事を提供する施設等においては、献立や調理時の衛生管理に留意する。