

C.L. information

焼肉チェーン店「焼肉酒屋えびす」で発生した集団食中毒事件に関する報道が連日続いています。5月8日現在で、感染者100人で死者4人を数える非常に深刻な事態となっております。今回は事件の原因と、原因菌である腸管出血性大腸菌の特徴と対策などについての号外を発行させていただきました。ぜひ、参考にしてください。

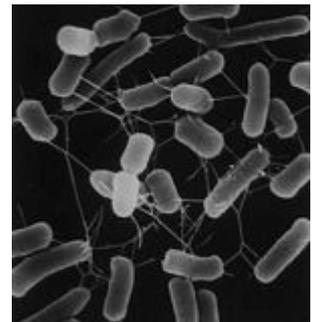
集団食中毒事件の原因

今回の事件の原因となった食材はユッケでした。原因菌となった腸管出血性大腸菌は、牛の腸内に生息する場合があります。仮に牛に感染しても症状がでないため通常の牛と見分けが付きません。感染した牛を食肉工場で解体した際に、腸管出血性大腸菌が肉に付着してしまうリスクが考えられるため、生食する場合にはトリミングと呼ばれる肉表面のそぎ落とし作業が必要になります。厚生労働省が1998年に出した生食用食肉の衛生基準に関する通知では、卸業者と店舗の双方にトリミングを求めています。それに関わらず、店舗側ではトリミングをマニュアル化しなかったために今回の事件が起こったものと考えられています。

腸管出血性大腸菌の概要

腸管出血性大腸菌とは

大腸菌自体は人や家畜の腸内に常在していて、無害なものがほとんどです。大腸菌の中でベロ毒素と呼ばれる毒素を生産する種類のことを腸管出血性大腸菌と呼びます。最も有名なものはO157と呼ばれる種類です。その他にO26や、今回問題となっているO111などの種類があります。大腸菌はO抗原と呼ばれる成分の構成によって細かく分類されています。O111は、O抗原として111番目に発見されたものを持つという意味です。これらの腸管出血性大腸菌は、O抗原こそ違いますが、すべてベロ毒素によって食中毒を引き起こすため、症状や対策には大差はありません。



感染経路

腸管出血性大腸菌は非常に強い感染力を持っています。多くの細菌性食中毒は原因菌を100万個単位で摂取することで発症しますが、腸管出血性大腸菌は100個程度で発症する可能性があります。そのため、少量付着してしまえば、それが感染源になってしまう可能性も十分考えられます。

感染経路としては、食品を原因とする食中毒と保菌者からの二次汚染があります。食中毒の主な原因食品は生や加熱不十分な牛肉です。また、菌に汚染された肉に触れた野菜なども原因となります。二次汚染は、不十分な手洗いによる食材や機材の汚染を介して経口感染する事が主です。

感染した際の症状

感染しても無症状の方もいますが、多くの場合はおおよそ 3～12 日の潜伏期をおいて下痢、吐き気、腹痛、血便などが発症します。激しい腹痛を伴う血便のことを出血性大腸炎と呼びます。これは腸管出血性大腸菌が生産するペロ毒素によって腸管内の細胞が破壊されるために起こります。ペロ毒素が血液中に入って他の器官に悪影響を及ぼすことで溶血性尿毒症症候群や脳症などの重症合併症を発症するといわれています。こうした重症合併症を発症することが死因となる場合もあります。

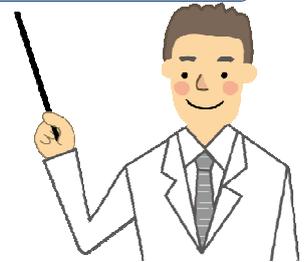
腸管出血性大腸菌の対策

腸管出血性大腸菌は、熱には弱い低温や酸性には強く、水の中でも長期間存在し、少量の菌でも感染するという特徴があります。そのため、原因となりやすい家畜の肉は、中心温度が 75℃以上となるようにして、1 分以上加熱することが重要となります。また、生肉と接触した食材や調理器材も加熱や洗浄を十分にし、生肉を扱った手指も「衛生手洗い」による洗浄を行い、感染の拡大を防ぐ事も同様に重要となります。

予防策を十分にしている、自宅などでの感染も起こる可能性があります。もし、感染が疑われるような症状がでたら、直接食材を扱わないように仕事を休むことも重要です。また、保菌していても症状が出てこない「無症候キャリア」と呼ばれる人もいます。こうした方が感染源を拡大させないためにも、検便検査を定期的に行い、保菌状態を確認することも非常に大事になります。弊社でも O111 の検便検査を実施しております。

まとめ

感染予防や二次汚染の対策のためにも、しっかりとした衛生手洗いを身に着けることや、衛生意識を持つこと、そして菌に対する正しい知識を持つことが非常に重要になってきます。そうした意識が不足していたことが今回の事件を引き起こした遠因ではないかとも考えられます。今一度見直しをされる事をお勧めいたします。弊社でも喜んでお手伝いさせていただきます。



食品・検便検体の大腸菌の検査を実施しております。

(O157、O111、O26)

ご希望の方は弊社までお問い合わせ下さい。

株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台 7丁目1-7 TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576
阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町 2丁目4-15 TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802

フリーダイヤル

☎0120-540-643

URL <http://controllabo.co.jp>


株式会社コントロールラボ


エムテック 衛生検査所