

腸管出血性大腸菌による

食中毒防止のための取り組み

平成18年、三重県内における腸管出血性大腸菌(以下O157)の感染者数は、8月6日現在で21名にのぼります。(居住地別感染者数参照)

一昨年は77名の感染者がいましたが、昨年と今年は感染者数から見るとよく似た状況ではないかと思えます。

今年は南勢地域より北勢地域に感染者が多い傾向を示していますが、北勢地域の感染者以外は全て無症状保菌者であることと、型別では全てO157であることが特徴的です。

昨年O157による食中毒防止のための“予防知識ワクチン”と題して各種の取り組みをまとめた[\(当検査所HP調査研究に抄録掲載\)](#)ののですが、文字ばかりですので、画像にして紹介します。

居住地(保健所管内)別感染者数

(三重県感染症情報センター発表 2006.8.6現在)

発生年	感染者区分	居住地(保健所管内別)										計
		桑名	四日市	鈴鹿	津	松阪	伊勢	伊賀	尾鷲	熊野	県外	
2004	患者	19	8	3	5	4	14	1	3		1	58
	無症状保菌者	7	2		3	2	4			1		19
	計	26	10	3	8	6	18	1	3	1	1	77
2005	患者	1	4	5	4	1	3	2				20
	無症状保菌者	1	8	1	1		4	1		2	1	19
	計	2	12	6	5	1	7	3	0	2	1	39
2006	患者	3	5	3								11
	無症状保菌者	1	1	1		1	2	4				10
	計	4	6	4		1	2	4				21

型別感染者数

発生年	感染者区分	型別											計
		O1	O111	O119	O127a	O128	O157	O161	O164	O26	O6	不明	
2004	患者		1				50			6		1	58
	無症状保菌者				1		14			4			19
	計		1		1		64			10		1	77
2005	患者						17			3			20
	無症状保菌者						18					1	19
	計						35			3		1	39
2006	患者						11						11
	無症状保菌者						10						10
	計						21						21

その1

モウモウ掲示板



県内のO157発生状況等を速報版として掲示し注意を促しました。

その2

現場での講習



特にO157のリスクが高い部分を担っている内臓取り扱い者を中心に衛生講習を実施しました。

その3

「白もん」の保管



胃や腸は「白もん」と呼ばれ、二次洗浄後は直ちにクラッシュアイスで急冷し、そのまま翌日まで冷蔵庫に保管します。

その4

「赤もん」の保管



肝臓や心臓は「赤もん」と呼ばれ、検査に合格すると専用室で処理します。

その5

専用室にて「赤もん」処理の様子



「赤もん」は専用処理室で処理した後、直ちにクラッシュアイスで急冷し冷蔵庫で翌日まで保管します。

その6



このようなチラシを作り、食肉販売店や飲食店に商品を卸す際、我々の取り組みをPRするため配布しました。

一昨年、松阪食肉公社へ搬入された牛について、O157保菌調査をしたところ3.8%の陽性率でありました。1年間に約8,000頭の牛(1日平均33頭)を処理していることから、毎日1頭以上保菌した牛が搬入されていることとなります。

O157は加熱すると簡単に死滅しますが、と畜場では内臓類に熱を加えることは出来ません。

衛生的な水で十分洗浄することや、クローラ水、塩素水等を有効に活用し十分な温度管理を行うことで菌数を減らし、増やさない努力が必要です。

しかし幼児に生レバーを食べさせたことで、O157に感染したという報告も少なくありません、消費者の方に正しい知識を持ってもらうことも非常に重要であると考えます。

よく焼いて食べてね



by カブライダー