

《腸管病原性大腸菌》

特徴・・・人や動物の腸内の他、自然界に広く存在

人の下痢を起こす下痢原性大腸菌の一つです。人や動物の腸管内に存在する菌で、自然界に広く存在し土壌や水にいます。

腸管出血性大腸菌とは異なり、強い病原性があるベロ毒素は產生しませんが、菌が腸管に付着して増殖することで腸管に炎症を起こし、食中毒の原因となります。

原因食品・・・加熱が不十分な肉や野菜など

原因としては、糞便中の菌が肉や野菜、水等を汚染する場合や、汚染を受けた食品や調理器具等からの二次汚染があります。

症状・・・腹痛、下痢、嘔吐、発熱など

潜伏期間は、12時間から3日程度が多いとされており、症状は腹痛や下痢、嘔吐、発熱などです。

予防法

- * 手指はよく洗い、消毒をする。
- * 食材はよく洗い、十分に加熱する。(中心温度75℃で1分以上)
- * まな板、包丁などは食材ごとに使いわけ、よく洗い、殺菌する。
- * 定期的に水質検査を実施する。

参考：食中毒について（病原大腸菌食中毒）（三重県ホームページ）

<http://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUSEI/HP/shokuhinsoudan/35393030814.htm>