

食品安全の考え方と実践の方法

★観光果樹園で発生した腸管出血性大腸菌 O157 食中毒について

令和5年11月13日（月）以降、県内の複数の医療機関から保健所あて、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づく腸管出血性大腸菌感染症発生届（以下「発生届」という。）が提出された。2 事件の概況 発生届が提出された県内の保健所（中央、ひたちなか、日立）及び水戸市保健所の調査によると、令和5年11月5日（日）に大子町の観光果樹園において試食のりんごを喫食した7グループ47名のうち、12名が腹痛、下痢等の食中毒様症状を呈し、12名が医療機関を受診していることが判明した。調査の結果、患者の共通食が当該施設で提供された試食のりんごに限られること、患者及び従業員から腸管出血性大腸菌 O157 が検出されたこと、患者の症状及び潜伏期間が腸管出血性大腸菌によるものと一致したこと、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたこと等から、ひたちなか保健所は本日、当該施設が提供した試食のりんごを原因とする食中毒と断定した。

：茨城県 保健医療部生活衛生課食の安全対策室

- ・ 腸管出血性大腸菌は75℃で1分間以上の加熱で死滅しますので、よく加熱して食べましょう。
- ・ 食中毒の予防には、菌をつけない、菌を増やさない、菌をやっつける一の3原則が大切です。
- ・ これには、手洗いや調理器具の清潔管理、食材の適切な保管、十分な加熱処理が含まれます。

幹事 主幹研究員 戸ヶ崎 恵一