

食中毒 事件簿

3

“やっつける”を失敗

- **原因食品**
きゅうりの和えもの
- **病因物質**
腸管出血性大腸菌O157
- **健康被害の状況**
84名が下痢・**血便** など
うち10名が **死亡**



原因はどこに・・・？



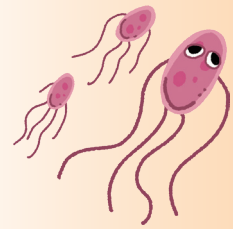
きゅうりは和えものに使うため、流水で洗っただけで、消毒や加熱はしませんでした。

原因

きゅうりについていた腸管出血性大腸菌O157をやっつけられなかった

腸管出血性大腸菌 恐るべき感染力の強さと症状の重さ

	潜伏時間	発熱	おう吐	下痢
症状	2～7日	○	—	○（血便）
	重篤な合併症（溶血性尿毒症候群、脳症）を引き起こすことがある			
原因食品	<ul style="list-style-type: none"> • 牛肉 • 野菜・果物 			
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> • 食材の洗浄・消毒 • 食品中心部までの十分な加熱（75℃で1分以上） • 調理器具の使い分け、洗浄・消毒 			



生野菜・果物にも食中毒のリスクがあります！

生野菜・果物には、栽培時などに土や水から腸管出血性大腸菌がついてしまうことがあります。

■ 流水洗浄のポイント

- ヘタや根元の周囲など洗にくい部分まで入念に洗う
- 食材がシンクにふれないようボウルなどを活用する

■ 消毒のポイント

- 薬剤の濃度やつける時間など消毒方法を必ず守る
- 食材全体をしっかりとつける



■ 主な消毒方法

- 5%次亜塩素酸ナトリウム溶液（食品添加物）

薬剤の量	加える水	つける時間
ペットボトルの キャップ1杯弱 （約5mL）	2L	10分間
	1L	5分間



■ 熱湯

きゅうりは、沸騰した湯に5～10秒間つけると菌数の減少に効果的という報告があります。

出典 東京都北区保健所
おすすめの生野菜の洗浄消毒方法