

腸管出血性大腸菌対策 3つのポイント



腸管出血性大腸菌による食中毒・感染症が散発的に発生しています。
これから夏場を迎えるにあたり、対策の徹底が求められています。

最近の腸管出血性大腸菌による食中毒・感染症

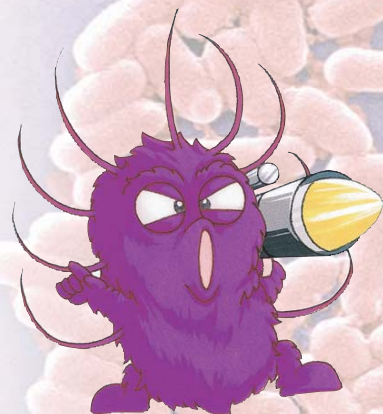
- 4月26日 **島根県** 保育所で幼児3人、職員1人が**O26**感染
 4月27日 **富山県、福井県、石川県、神奈川県** 焼肉チェーン店 **O111**食中毒事件
 (5月27日現在で発症者は169名、死亡者4名)
 5月4日 **山形県** 和菓子店 **O157**食中毒事件 (5月31日現在で発症者は284名)
 5月10日 **大分県** 20代女性 **O26**感染
 5月11日 **富山県** 焼肉チェーン店 **O26**食中毒事件 (6月2日発表資料で発症者は24名)
5月第2週 欧州 O104感染拡大
発症者はドイツを中心にデンマークやフランス、スイスなど計12カ国の約2300人超
死亡者22人 (6月6日報道)

腸管出血性大腸菌には**O111**など約**40**種類あり国立感染症研究所の統計によると、国内では2000年以降**O104**は検出されていません。今回のドイツを中心とした欧州での**O104**食中毒では、多くの抗生物質に耐性があるとの報道もあります。

北京ゲノム研究所 (BGI) が2日、解析結果を発表した。今回の菌は強毒性に加え、薬剤が効きにくいことで、治療が難しくなっている。ドイツ北部の患者の多くが入院しているハンブルク・エッペンドルフ大学病院の依頼で、BGIが菌の遺伝子を調べたところ、**ストレプトマイシン系やペニシリン系など多くの抗生物質に耐性を示す遺伝子を持っていた。実際の治療でも、抗生物質による治療が難しいことがわかっている。**多剤耐性の遺伝子は、別の型の大腸菌からこの菌に乗り移った可能性があり、BGIはこの菌が発生した理由などを調べる。

【朝日新聞2011年6月3日12時0分 <http://www.asahi.com/international/update/0603/TKY201106030130.html> (一部抜粋)】

腸管出血性大腸菌の特徴



© SARAYA CO.,LTD.

腸管出血性大腸菌

- 原因食品**：牛の糞便によって汚染された、加熱不十分な肉類やその加工食品、井戸水など
- 潜伏場所**：主に牛などの家畜の腸管内
- 菌の特徴**：菌の成分(表面抗原・べん毛抗原)により分類(O157、O26、O111など)が有名
強力な感染力を持つ。わずか100個程度の菌数で感染する。
「ベロ毒素」という強力な毒素が大腸の血管壁を破壊し、鮮血混じりの血便が出る。
- 潜伏期間**：およそ3～8日
- 主な症状**：激しい腹痛、下痢(水様、鮮血便)、発熱、吐き気、嘔吐など
高齢者や乳幼児では溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を引き起こし、時には死に至ることもある。

■溶血性尿毒症症候群(HUS)について

腸管出血性大腸菌は、毒力の強いベロ毒素(志賀毒素群毒素)を出し、溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を引き起こすのが特徴です。溶血性尿毒症症候群が発症する機構は十分に解明されていませんが、この毒素が身体の中で様々な障害を起こすことによって、全身性の重篤な症状を出すものと考えられています。

ベロ毒素には、赤痢菌の出す志賀毒素と同じ1型(VT1)と、それと異なる構造を持つ2型(VT2)及びこれらの亜型があります。腸管出血性大腸菌には、これらの毒素のうち1つもしくは複数を出すものがあります。

(厚生労働省 腸管出血性大腸菌Q&A より)

対策
ポイント
1

ヒトからの感染予防

徹底した手洗い(衛生的手洗い)の励行

手洗いは最も基本的かつ食中毒予防法の一つです。調理従事者だけでなく従業員全員で正しい手洗い・手指衛生を理解し手洗い不足による食中毒予防に努めましょう。

衛生的手洗いのプロセス



※調理従事者の手洗いについては、2008年6月改正「大量調理施設衛生管理マニュアル」中で、石けんと流水による手洗いを二度繰り返し、その後消毒用アルコールを使用することが策定されています。(作業開始前や用便後、配膳前など)

さらに… 手指のアルコール消毒の徹底

- 調理場へ入る前、調理を始める前
- トイレの後
- 食材の入っていたトレイやダンボールなどに触れた後
- 調理作業中に
 - 生鮮食品に触れた後(肉、魚など)
 - そのまま食べるものの調理・盛付前

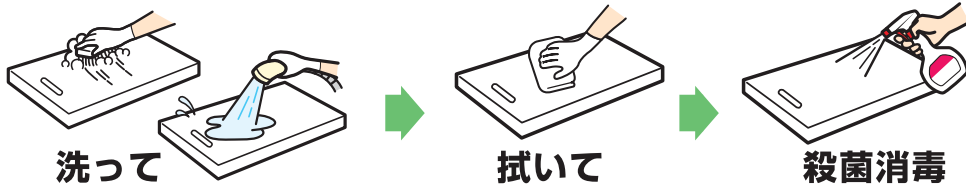
対策
ポイント
2

調理器具から菌をつけない

器具の使用区分の徹底と洗浄・殺菌

調理器具(まな板や包丁など)の使用区分を明確にし、使い分けを徹底することが重要です。また、器具の徹底した洗浄・殺菌(洗って・拭いて・殺菌消毒)及び適切な保管管理を行わなければなりません。

調理器具の洗浄・殺菌のプロセス ※他の調理器具も同様のプロセスを行います。



※まな板にアルコールを噴霧する際のポイント: アルコールボトルをまな板から15cm程度離して、10cm四方に1回づつムラなく噴霧します。

対策
ポイント
3

食材の汚染防止

食材の適切な調理方法と衛生的な扱いを!

肉についている食中毒菌は、少量でも食中毒を起こします。鮮度が良くても、菌がついていた肉は生もしくは半生で提供すると食中毒のリスクが高まります。また生肉に触れた食材は十分に加熱するなどの対処が必要です。

行政指導に従った食材の取扱いを

上記取り扱い方法は一例です。
基本的に行政の指導(生食食肉の衛生基準等)に基づいて食材を取り扱ってください。

腸管出血性大腸菌に対するサラヤ商品の有効性評価

試験薬剤4.5mLの入った試験管に供試菌0.5mLを加え一定時間作用した。作用後0.5mLを採取し、不活化剤(6%ポリソルベート60+2%レシチンまたは0.5%チオ硫酸ナトリウム溶液)4.5mLに加えて、試験薬剤の作用を停止した。この溶液1mLをシャーレの中でブイヨン寒天培地と混ぜ、37℃で1日間培養した。培養後コロニー数を計測し有効性を評価した。各商品ともに高い効果を発揮した。

(<10: 検出限界以下)

試験薬剤	作用時間	残存菌数(CFU/mL)		
		O157 (2.4×10^5 CFU/mL)	O26 (4.2×10^5 CFU/mL)	O111 (4.2×10^5 CFU/mL)
シャボネットユ・ムP-5(原液)	30秒	<10	<10	<10
アルベット手指消毒用(原液)	15秒	<10	<10	<10
アルベットES(原液)	15秒	<10	<10	<10
サニバリュエ3 中性除菌洗浄剤 (600倍希釈液)	60秒	<10	<10	<10

衛生管理アイテムのご案内

より衛生管理を向上させるため下記のアイテムを目的に応じて適切にご活用ください。

1 手洗い・手指消毒アイテム

手洗い石けん液・手指消毒剤

手洗い石けん液 シャボネットユ・ムP-5

医薬部外品 PRTR制度対応



手洗いと同時に殺菌・消毒が可能。
香料無添加。原液使用の石けん液。使用する
容器により泡状で使用することもできます。

原液 泡状/液状
弱アルカリ性

商品コード：23347
規格：1kgポンプ付
入数：12

手指消毒用アルコール アルベット手指消毒用

指定医薬部外品 PRTR制度対応 火気厳禁



食品を取り扱う方の手指消毒に。

食品添加物にも使われている成分を配合した
手指消毒剤です。食品取り扱い者の手指消毒
に最適。

原液 液状 環境
対応
減容容器

商品コード：41257
規格：1L噴射ポンプ付
入数：10

ノータッチ式ディスペンサー・自動手指消毒器

手をかざすだけで石けん液や手指消毒剤を手にとることができ、交差汚染リスクを軽減させると共にポイントに設置することにより励行促進が図れます。

ノータッチ式ディスペンサー

GUD-1000



作業効率促進のため
ノータッチ式オートディスペンサー

手を触れなくてもセンサーが感知して石けん液・
消毒液を吐出・噴射します。

(アルカリ乾電池単1型4本使用)
※電池・薬液ボトルは含みません。

センサー 卓上型
アルカリ
乾電池 消毒
噴射/ジェル状 石けん
液状/泡状

商品コード：41962
サイズ：W147×D101×H267mm
入数：1

自動手指消毒剤

HDI-9000



NEW

薬液ボトルを設置するタイプの
手指消毒器

センサー感知で手指消毒用アルコールを噴射。
薬液ボトルを設置するだけで、簡単・清潔に
お使いいただけます。

(アルカリ乾電池単1型4本使用)
※電池・薬液ボトルは含みません。

センサー 卓上型
アルカリ
乾電池 消毒
噴射/ジェル状

商品コード：41033
サイズ：W250×D292×H256mm
入数：1

2 調理器具の洗浄・殺菌アイテム

洗浄・除菌剤

除菌イチバン



洗浄効果を高めた処方。まな板、包丁など
の調理器具や作業台、冷蔵庫などに。

高い洗浄力と除菌力で機械・器具などの洗浄・
除菌がこれ1本で完了できます。

希釈 泡状/液状
弱アルカリ性 環境
対応
減容容器

商品コード：31834
規格：20kg B.I.B
入数：1

中性除菌洗浄剤



濃縮タイプの中性除菌剤。高い洗浄力と除菌
力を持ち様々なシーンに活用できます。

泡立ちが良く、発泡洗浄に最適です。頑固な汚れ
には浸漬洗浄をおすすめです。

希釈 泡状/液状
中性 環境
対応
減容容器

商品コード：31682
規格：10kg B.I.B
入数：1

殺菌・漂白剤

ジアノック



まな板やふきんの殺菌・漂白、野菜の殺菌に。

調理器具やふきんの殺菌・漂白や野菜の殺菌に。
次亜塩素酸ナトリウム5~6%の食品添加物殺菌料です。



商品コード：41556
規格：20kg B.I.B
入数：1

アルコール製剤

食品添加物アルコール製剤

アルペットE



食品の品質保持や機器類の除菌に。

食品の品質保持や機器類の除菌に。
中性なので安心してお使いいただけます。
エタノール濃度：6.71% w/w



商品コード：41362
規格：5L
入数：3

食品添加物アルコール製剤

アルペットES



消防法における危険物の規制を受けません。

消防法の規制を受けないアルコール製剤です。
食品の品質保持や器具類の除菌に。
エタノール濃度：58.8% w/w



商品コード：41366
規格：20L B.I.B
入数：1

アルコール製剤関連用品

ドライロールは厚手で大判、コットン素材でケバ立ちにくい不織布ガーゼ。アルコール製剤を含浸させてお使いください。

ドライロール



商品コード：71763
規格：6ロール
入数：1
1ロール=180ピース
(1ピースのサイズ：170×300mm)

ドライロール含侵容器



商品コード：71768
規格：食品衛生用
入数：4

食品衛生関連用品

ネオクロス



乾燥性が高く雑菌の繁殖を抑えるので、いつでも清潔にご利用いただけます。4色のカラーバリエーションで、用途別の使い分けにも便利です。

商品コード	商品名	規格	入数
71700	ネオクロス BL-S2U 100枚 W	ホワイト	9
71701	ネオクロス BL-S2U 100枚 G	グリーン	9
71702	ネオクロス BL-S2U 100枚 P	ピンク	9
71703	ネオクロス BL-S2U 100枚 B	ブルー	9

サラヤハンディブラシ



使用用途や作業工程に応じて使い分けができるカラフルなハンディブラシ。目視で異物混入防止に。

商品コード	商品名	規格	入数
51075	サラヤハンディブラシ	ホワイト	12×4
51078	サラヤハンディブラシ	レッド	12×4
51074	サラヤハンディブラシ	ブルー	12×4
51079	サラヤハンディブラシ	イエロー	12×4

東京サラヤ株式会社

本社：〒140-0002 東京都品川区東品川1-25-8

商品に関するお問い合わせは **tel.06-7668-8144**

サラヤ株式会社

本社：〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8

<http://www.saraya.com/>