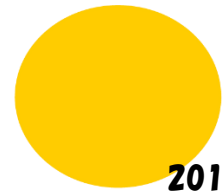


# 栄養科だより



2017年9月号

もうすぐ9月になりますが、まだまだ暑い日が続きそうですね…

暑い日々、体調管理も大切ですが、給食施設としては衛生管理が非常に大切です。

そこで、今月号は腸管出血性大腸菌(0157)について取り上げます。

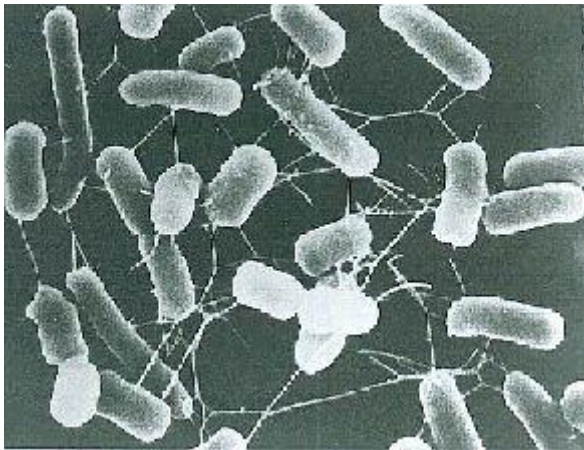


## ●腸管出血性大腸菌(0157)

つい先日も「ポテトサラダで食中毒」というニュースがありましたね…

腸管出血性大腸菌に感染すると、大腸で増殖する際に毒性の強い「ペロ毒素」をつくり、ペロ毒素が大腸の粘膜を壊し、血球、血管壁を破壊しながら全身をまわり、腎臓に障害を与え、脳や神経にも影響を及ぼします。

平成28年に日本で食中毒を原因として死亡した14名のうち10名が腸管出血性大腸菌による死者です。他の食中毒に比べて死亡例が多い食中毒であることが分かりますね。



潜伏期間…3～8日と長い

症状…激しい腹痛、下痢、真っ赤な血便

腎臓や脳に合併症を引き起こし、死に至ることもある。

好発時期…初夏～初秋にかけての気温が高い時期

原因食品…食肉、生野菜など

腸管出血性大腸菌は動物の腸管内に存在する細菌です。ですから、肉には細菌がついている可能性があります。しかし、熱には弱い細菌ですので **75℃で1分以上十分な加熱**をすることで予防できます。

注意しなければならないのは、加熱せずに使用する野菜などです。これらは、肉を切ったまな板で生野菜を切るなどして二次汚染される場合や、農業用水や堆肥によって野菜自体が汚染されている可能性もあります。

## ●食中毒発生事例

平成28年8月、千葉県・東京都の老人福祉施設で、きゅうりのゆかり和えを原因とする腸管出血性大腸菌(0157)食中毒が発生しました。食材の洗浄が不十分であったことが食中毒発生の原因になったと考えられています。同献立が複数の各施設にて調理され提供されたそうですが、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行っていた施設では食中毒が発生しなかったそうです。

大量調理施設衛生管理マニュアルには、野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いするよう記載されています。

当院では、野菜や果物を加熱せずに提供する場合には、次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌を行っていますよね。

再度、作業の意義を考えてみてください！

私たちが作る料理は、たくさんの患者様が食べる食事であることを忘れないでください…

食中毒が発生してからでは遅いです。

加熱せずに使用する食材は **“よく洗って、殺菌して、もう一度よく洗う”** を徹底して行うようお願いします。

