

(参考)

## 腸管出血性大腸菌



腸管出血性大腸菌O157:H7  
<食品安全委員会事務局資料>

<特徴>動物の腸管内に生息し、糞尿等を介して食品、飲料水を汚染します。少量でも発病することがあります。加熱や消毒処理には弱い。

<過去の原因食品>

日本：牛肉、牛レバー刺し、ハンバーグ、井戸水、牛角切りステーキ、牛たたき、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、かいわれ大根、キャベツ、メロン、白菜漬け、日本そば、シーフードソースなど。

海外：ハンバーガー、ローストビーフ、ミートパイ、アルファルファ、レタス、ハウレンソウ、アップルジュースなど。

<症状>感染後1～10日間の潜伏期間。初期感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便。発熱は少ない。重症では溶血性尿毒性症候群を併発し、意識障害や死に至るケースもあります。

<対策>食肉は中心部までよく加熱する（75℃、1分間以上）。野菜類はよく洗浄する。と畜場の衛生管理、飲食店や食肉店等での二次汚染対策を十分に行う。低温保存の徹底。

## カンピロバクター



電子顕微鏡写真。細長いらせん状のらせん菌。  
<食品安全委員会事務局 資料>

<特徴>家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉（とくに鶏肉）、臓器や飲料水を汚染します。乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅します。

<症状>潜伏期は1～7日間と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。

<過去の原因食品>食肉（とくに鶏肉）、牛レバー刺し飲料水、生野菜、牛乳など。

<対策>調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉食処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。食肉は中心部まで十分な加熱（75℃、1分間以上）を行う。