

腸管出血性大腸菌による食中毒を防ぎましょう

平成23年4月に、牛肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒により複数の方が亡くなるという痛ましい事件が起こりました。

今回はその予防法や当検査所における取り組みを紹介します。



腸管出血性大腸菌食中毒

特徴 牛の約10%が腸管内に保有
非常に少ない菌量

(10~100個)でも感染

潜伏期間が3~8日と長い

感染経路 菌に汚染された飲食物を食べる

感染者の糞便に含まれる菌が口に入る

症状 腹痛、下痢、血便など

溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症

などの重篤な合併症に陥り死に

至ることもある



予防法

牛肉や牛内臓の生食は避け、中心部まで
加熱してから食べましょう。

腸管出血性大腸菌は
75℃、1分間の加熱
で死滅します。



特にお年寄りや乳幼児では
食中毒の症状が悪化することがあります。
周りの方も注意しましょう。

当検査所における取り組み

と畜解体工程では

- ・牛生体の洗浄(糞便除去)
- ・食道、直腸の結紮状況
- ・器具や手指の洗浄消毒
- ・汚染部位のトリミング

等の監視・指導

枝肉のふき取り検査では

- ・一般細菌、大腸菌群
- ・腸管出血性大腸菌
- ・カンピロバクター
- ・サルモネラ

等による汚染状況調査

これらの結果をもとに...

と畜解体作業員や食肉加工部の職員に作業上における衛生指導を行うとともに、定期的に衛生講習会を実施し、衛生意識の向上に努めています。



手洗い用消毒液

1頭ごとに手指を
洗浄消毒します。

ナイフ消毒槽

83℃以上のお湯で
1頭ごとに消毒します。



↑と畜解現場の洗浄消毒設備

福岡市食肉衛生検査所は、
これからもより安全で衛生的
な食肉の提供を目指します。

福岡市食肉衛生検査所 〒812-0055 福岡市東区東浜 2-85-14

TEL092-651-3404 FAX092-651-9015