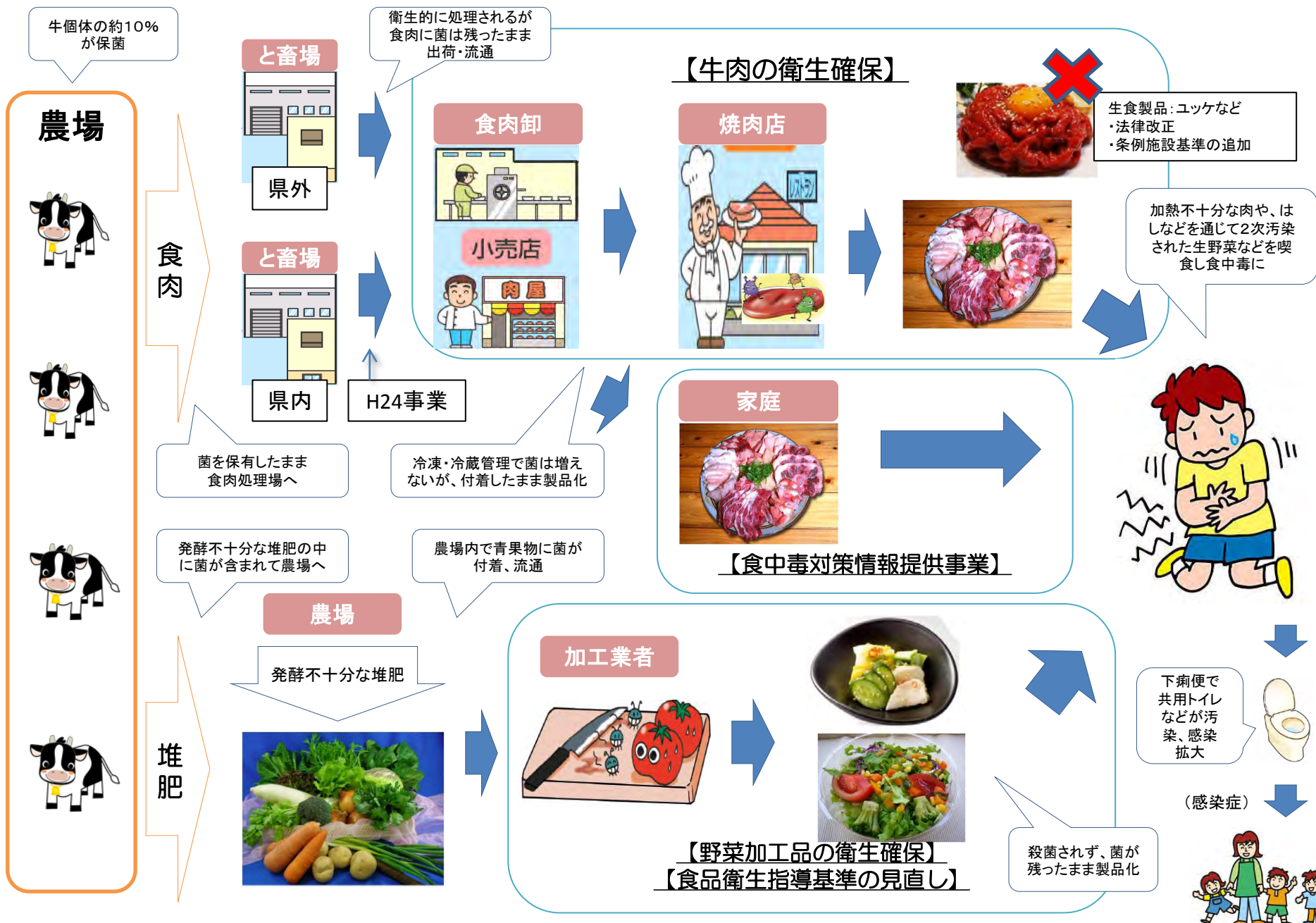


腸管出血性大腸菌(O157)の汚染の流れと食中毒対策事業



食の安全確保緊急対策事業
O157食中毒対策【食中毒防止対策情報提供事業】概要

現 状

- 腸管出血性大腸菌は、病原性大腸菌の一種。感染した場合、強力なペロ毒素を産生し、出血を伴う下痢症状を呈する。溶血性尿毒症症候群(HUS)などの合併症を引き起こすこともあり、重症化した場合は死に至る。主な感染源は動物の糞便。人から人へ感染することがあり、感染症法では第3類感染症に分類されている。
- 23年度、ユッケによる大規模食中毒が発生(5人死亡)。牛肉生食の規制強化の一環で、牛レバーの生食を禁止(H24.7)。
- 24年度、白菜浅漬けによる大規模食中毒が発生(8人死亡)。

【平成24年度 県内の動向】

- 豊後高田市内の焼肉店で食中毒が発生。
- 北部保健所管内(中津市内)でO157感染患者が急増
→ ほとんどが飲食店もしくは家庭で「焼肉」を喫食後に発症。

課 題

「家庭内」での食中毒防止対策



正しい知識の提供とリスクを回避するための行動、手段(=食習慣の改善)の周知が必要

具体的な取組

1. 「食の安全・安心読本作成委員会」(各分野の専門家3名+保健所職員で構成)を開催、「食の安全・安心読本」(O157(腸管出血性大腸菌)版)を作成。
2. 「食の安全・安心読本」を基に講習会を開催(乳幼児検診時等を活用し、通常の衛生講習会などに参加しにくい、若い親世代を対象)。
3. 広く県民に情報提供を行うため、市町村窓口や病院・診療所(待合室用)等に配布。